

## 초콜릿 치즈케이크와 에스프레소 마키아토

🕒 20 준비 🍷 중간

### 조리기구

에스프레소 컵 (80 ml / 3 Oz)  
케이크 틀 (28 cm / 11 in)  
에어로치노 우유 거품기 또는 머신의  
스팀 노즐 또는 라티시마+ 머신  
중탕 냄비

### 네스프레소 추천 커피



### 주재료

비스킷 시트 재료  
설탕 100 G (3.5 Oz)  
밀가루 200 G (7 Oz)  
버터 120 G (4 Oz)  
크림 1 큰술  
시나몬 1 큰술  
바닐라 분말 1 작은술  
치즈케이크 필링 재료  
치즈 600 G (19.5 Oz)  
설탕 180 G (6 Oz)  
바닐라 분말 1 작은술  
코코아 파우더 1 작은술  
달걀 4개  
초콜릿 125 G (4 Oz)  
싱글 크림 (연한 크림) 50 G (2 Oz)  
에스프레소 마키아토 재료  
리스트레토 그랑 크뤼 캡슐 1개  
우유 거품 1 작은술

### 영감



### 함께 만들어봐요!

- 비스킷 시트 만들기:
- 오븐을 180도로 예열한다
- 비스킷 시트 재료를 한데 넣고 입자가 굵은 반죽이 될 때까지 섞는다
- 떼어내기 쉽도록 케이크 틀 (28 cm / 11 in) 에 식용유를 칠하고 반죽을 펴 바른다
- 오븐에서 15~20분동안 굽는다
- 치즈케이크 필링 만들기:
- 초콜릿과 싱글 크림을 중탕하여 녹인다
- 나머지 재료들을 1에 넣고 매우 부드럽게 섞는다
- 혼합물을 비스킷 시트에 붓고 오븐에 40분간 굽는다
- 냉장고에 하룻밤 둔다
- 에스프레소 마키아토 만들기:
- 에어로치노 우유 거품기나 네스프레소 머신의 스팀노즐을 이용하여 우유 거품을 만들어 글래스에 넣고, 리스트레토 그랑 크뤼를 에스프레소(40 ml / 15 oz) 로 추출하여 붓는다

• 라티시마+ 머신을 사용하면 버튼 하나로 에스프레소 마키아토를 만들 수 있다

