NESPRESSO | RECIPES

KAFFEE-CHEESECAKE & LATTE MACCHIATO

10 Min. Mittel

MATERIALIEN

Ofen
(Stand)Mixer
Grosses Rezeptglas (350ml)
Springform (28 Cm)
Backpapier

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

Biscuitboden

100g Zucker

200g Mehl

120g Butter

1 Esslöffel Rahm

1 Esslöffel Zimt

1 Teelöffel Gemahlene Vanille

Cheescake_Füllung

2 Kapseln *Arpeggio* Grand Cru

400g Frischkäse

250g Mascarpone

4 Eier

180g Zucker

1 Esslöffel Mehl

1 Esslöffel Vanille

Latte Macchiato

ZUBEREITUNG

Biscuitboden:

- Alle Zutaten verrühren, bis eine grobkrümelige Textur entsteht
- Die Mischung in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (28cm) geben
- 15-20 Minuten lang backen

Cheesecake-Füllung:

- 2 *Arpeggio* Grands Crus als Espresso zubereiten (2 x 40ml)
- Kaffee zusammen mit allen anderen Zutaten in einen (Stand)mixer geben
- Mixen, bis eine glatte Creme entsteht
- Auf den Biscuitboden geben und 40 Minuten lang backen
- Abkühlen lassen, dann im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen

Latte Macchiato:

- Den Chocolate-Cookie-Sirup in ein Rezeptglas giessen
- Mit dem *Aeroccino* Milchschäumer oder der Dampfdüse Ihrer *Nespresso* Maschine: Milch schäumen
- Den Milchschaum in das Glas geben
- Den Grand Cru *Arpeggio* (40ml) direkt über den Milchschaum giessen
- Mit der *Lattissima+* Maschine: Auf den Knopf drücken
- Espressos mit Marshmellows dekorieren

1 Kapsel *Arpeggio* Grand Cru

150ml Milch

1 Esslöffel Chocolate-Cookie-Sirup

Marshmellows

INSPIRATIONEN