

KAFFEE- KÄSEKUCHEN & LATTE MACCHIATO

🕒 10 Min

👤 Mittel



MATERIALIEN

Backofen

Mixer

Rezeptglas (350 ml)

Springform (28 cm)

Backpapier

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Für Den Biskuitboden:

100 G Zucker

200 G Mehl

120 G Butter

Esslöffel Sahne

Esslöffel Zimt

Teelöffel Gemahlene Vanille

Für Die Käsekuchenfüllung:

Kapseln *Arpeggio* Grand Cru (2
X 40 ml)

400 G Frischkäse

250 G Mascarpone

Eier

180 G Zucker

Esslöffel Mehl

Esslöffel Vanille

Für Den Latte Macchiato:

ZUBEREITUNG

- Für den Biskuitboden:
- Verrühren Sie alle Zutaten, bis eine grobkrümelige Textur entsteht
- Geben Sie die Mischung in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (28cm)
- Backen Sie die Springform 15-20 Minuten lang
- Für die Käsekuchenfüllung:
- Bereiten Sie 2 Kapseln *Arpeggio* Grand Cru zu
- Geben Sie den Kaffee zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Standmixer
- Mixen Sie, bis eine glatte Creme entsteht
- Geben Sie die Creme auf den Biskuitboden und backen Sie diesen 40 Minuten lang
- Lassen Sie den Boden abkühlen und über Nacht im Kühlschrank erkalten
- Für den Latte Macchiato:
- Giessen Sie den *ChocolateCookie* Sirup in ein Rezeptglas
- Bereiten Sie einen Latte Macchiato im Glas zu, indem Sie die Milch mit Hilfe des *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine aufschäumen, den Milchschaum in das Glas geben und den Espresso direkt darauf zubereiten
- Alternativ können Sie den Latte Macchiato auch mit Ihrer *Lattissima+* Maschine mit nur einem Knopfdruck zubereiten
- Dekorieren Sie die Espressos mit den Marshmallows

Kapsel *Arpeggio* Grand Cru (40
MI)

150 MI Milch

Esslöffel

Chocolate_Cookie_Sirup

Marshmallows

INSPIRATION

