NESPRESSO | RECIPES

TARTA DE QUESO CON CAFÉ Y LATTE MACCHIATO

10 min Media

MATERIALES

Un Horno
Una Batidora O Una Licuadora
Un Vaso De Recetas Alto (350 Ml)
Una Fuente Para Horno (28 Cm)
Papel Vegetal

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Para la base de galleta:

100 G De Azúcar

200 G De Harina

120 G De Mantequilla

Una Cucharada De Nata

Una Cucharada De Canela

Una Cucharadita De Vainilla Molida

Para el relleno de la tarta de queso:

Dos Cápsulas De Grand Cru *Arpeggio* O *Arpeggio Decaffeinato*

400 G De Queso Crema

250 G De Mascarpone

Cuatro Huevos

180 G De Azúcar

Una Cucharada De Harina

Una Cucharada De Vainilla

Para el Latte Macchiato:

Una Cápsula De Grand Cru *Arpeggio* O *Arpeggio Decaffeinato*

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

Para la base de galleta:

- Mezcle todos los ingredientes de la base de galleta hasta obtener una textura de migas gruesas
- Extienda la mezcla en una fuente para horno engrasada (28 cm) y forrada con papel vegetal
- Introdúzcala en el horno durante 15 o 20 min

Para el relleno de la tarta de queso:

- Prepare dos Espressos (2 x 40 ml) con los Grands Crus *Arpeggio* o *Arpeggio Decaffeinato*
- Vierta el café con el resto de ingredientes en la batidora/licuadora
- Mezcle hasta obtener una crema suave
- Vierta esta crema sobre la base de galleta y métala en el horno durante 40 min
- Déjela enfriar e introdúzcala en el frigorífico durante toda la noche

Para el Latte Macchiato:

- Vierta el sirope de galleta de chocolate en un vaso de recetas.
- Prepare espuma de leche con el espumador de leche *Aeroccino* o la boquilla de vapor de su máquina*Nespresso*
- Ponga la espuma en el vaso y vierta el café directamente sobre la espuma
- Decore los Latte Macchiatos con unos malvaviscos

150 Ml De Leche

Una Cucharada De Sirope De Galleta De Chocolate

Malvaviscos

INSPIRACIONES