

CHEESECAKE AU CAFÉ ET LATTE MACCHIATO

🕒 10 min. 🍳 Moyenne

Four
Batteur/Mixeur
Grand Verre À Recette
(350ml)
Moule À Charnière (28cm)
Papier Sulfuré



Pour Le Fond De Biscuits:

100g De Sucre
200g De Farine
120g De Beurre
Cuillère À Soupe De Crème
Cuillère À Soupe De Cannelle
Cuillère À Café De Vanille
Moulue

Garniture Du Cheesecake:

Capsules Du Grand Cru
Arpeggio
400g De Fromage À Tartiner
250g De Mascarpone
Oeufs
180g De Sucre
Cuillère À Soupe De Farine
Cuillère À Soupe De Vanille

Latte Macchiato:

Capsule Du Grand Cru
Arpeggio
150ml De Lait
Cuillère À Soupe De Sirop



Pour le fond de biscuits :

- Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture de chapelure grossière
- Étalez le mélange sur un moule à charnière graissé (28 cm) recouvert de papier sulfurisé
- Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes

Pour la garniture du cheesecake :

- Préparez 2 espressos Arpeggio (40 ml) Ajoutezles à tous les ingrédients dans le batteur/mixeur
- Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse
- Versez sur le fond de biscuits et faites cuire pendant 40 minutes
- Laissez refroidir, puis laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur

Pour le latte macchiato :

- Versez le sirop chocolat cookie dans un verre recette

Pour faire le latte macchiato :

- À l'aide du mousser à lait Aeroccino ou de la buse vapeur de votre machine Nespresso, préparez la mousse de lait
- Mettezla dans le verre
- Versez le Arpeggio (40 ml) directement sur la mousse de lait
- Avec la machine Lattissima+ : appuyez sur le bouton
- Enfin, ajoutez quelques guimauves sur le dessus des espressos

Chocolat Cookie

Marshmallow

