NESPRESSO | RECIPES

CHEESECAKE AL CAFFÈ & LATTE MACCHIATO

10 min. Media

MATERIALI

Forno
Mixer
Bicchiere Da Ricetta Grande (350 Ml)
Stampo Per Torta Con Cerniera (28 Cm)
Carta Da Forno

CAFFÈ NESPRESSO CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Per la base del cheesecake:

100 G Di Zucchero
200 G Di Farina
120 G Di Burro
1 Cucchiaio Di Panna Liquida
1 Cucchiaio Di Cannella
1 Cucchiaino Di Vaniglia In Polvere

Per la crema del cheesecake:

Capsule Di Arpeggio Grand Cru
400 G Di Formaggio Fresco Spalmabile
250 G Di Mascarpone
2 Uova
180 G Di Zucchero
1 Cucchiaio Di Farina

COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

Per la base del cheesecake:

- Passare al mixer tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto grossolanamente sbriciolato
- Disporre il composto in uno stampo per torta con cerniera (28 cm) imburrato e coperto con carta da forno
- Cuocere in forno per 1520 minuti

Per la crema del cheesecake:

- Preparare i 2 Arpeggio Grand Cru in tazze da espresso (40 ml)
- Poi versarli nel mixer insieme a tutti gli altri ingredienti
- Mescolare fino ad ottenere un composto uniforme e cremoso
- Versare il composto sulla base e far cuocere in forno per 40 minuti
- Lasciar raffreddare, poi lasciare in frigorifero per tutta la notte

Per il Latte Macchiato:

- Versate lo sciroppo di biscotti al cioccolato in un bicchiere da ricetta

Per preparare il latte macchiato: Con l'emulsionatore per latte Aeroccino o il beccuccio a vapore della macchina Nespresso:

- montare il latte fino ad ottenere una schiuma
- Versare la schiuma di latte nel bicchiere
- Versare l'Arpeggio Grand Cru desiderato (40 ml) direttamente sulla schiuma di latte
- Con la macchina Lattissima+: premere il pulsante 1
- Decorare con qualche marshmallow

1 Cucchiaio Di Vaniglia

Latte Macchiato

1 Capsula Di Arpeggio Grand Cru

150 Ml Di Latte

Cucchiaio Di Sciroppo Di Biscotti Al Cioccolato

Marshmallows

ISPIRAZIONE