

## 커피 치즈케이크와 라테 마키아토

🕒 10 준비 🍷 중간

### 조리기구

레시피 글래스 (350 ml / 12 Oz) 1 개  
케이크 틀 (28 cm / 11 in)

### 네스프레소 추천 커피



### 주재료

비스킷 시트 재료  
설탕 100 G (3.2 Oz)  
밀가루 200 G (6.5 Oz)  
버터 120 G (4 Oz)  
크림 1 큰술  
시나몬 1 큰술  
바닐라 분말 1 작은술  
치즈케이크 필링 재료  
아르페지오 그랑 크뤼 2개  
치즈 크림 400 G (13 Oz)  
달걀 4개  
마스카포네 250 G (8 Oz)  
설탕 180 G (6 Oz)  
밀가루 1 큰술  
바닐라 1 큰술  
라테 마키아토 재료  
아르페지오 그랑 크뤼 1개  
우유 150 ml (5 Oz)  
초콜릿 쿠키 시럽 1 큰술

### 영감



### 함께 만들어봐요!

#### 비스킷 시트 만들기:

1

- 비스킷 시트 재료들을 모두 넣고 입자가 굵은 반죽이 될 때까지 섞는다

2

- 떼어내기 쉽도록 케이크 틀 (28 cm / 11 in) 에 식용유를 칠하고 반죽을 펴 바른다

3

- 오븐에서 15~20분동안 굽는다

#### 치즈케이크 필링 만들기:

1

- 아르페지오 그랑 크뤼 2개를 에스프레소 (40ml / 15 oz) 로 추출한다

2

- 필링 재료를 모두 넣고 크림이 부드러워질 때까지 섞는다

3

- 2의 혼합물을 비스킷 시트에 붓고 40분간 굽는다

4

- 한 김 식힌 뒤 냉장고에 하루밤 둔다

#### 라테 마키아토 만들기:

1

- 레시피 글래스에 초콜릿 쿠키 시럽을 붓는다

2

- 에어로치노 우유 거품기나 네스프레소 머신의 스팀노즐을 이용하여 우유 거품을 만들어 글래스에 넣고, 그 위에 아르페지오 그랑 크뤼를 에스프레소(40 ml / 15 oz) 로 추출하여 붓는다

3

- 라티시마+ 머신을 사용할 경우 버튼 하나로 라테 마키아토를 만들 수 있다

