

KAFFEESMOOTHIE MIT ERDBEEREN UND GEFRORENEM JOGHURTBISKUIT

🕒 20 min.

👤 Mittel



MATERIALIEN

Backofen
Standmixer

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Smoothie
Kapsel *Vivalto Lungo* Grand Cru
Erdbeeren
Kugel Erdbeersorbet
Teelöffel Rohrzuckersirup
Eiswürfel
Biskuit
120 G Butter
Ei
150 G Rohrzucker
250 G Mehl
Teelöffel Backpulver
Mineralwasser
Prisen Salz
125 MI Buttermilch (Oder 100 MI
Milch Und 50 G Naturjoghurt)
Teelöffel Gemahlene Vanille
500 MI Gefrorener Joghurt Für
Die Füllung

ZUBEREITUNG

- **Biskuit:**
- Heizen Sie den Ofen auf 180° (Ober- und Unterhitze) vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus
- Schlagen Sie das Ei mit Butter und Zucker schaumig und rühren Sie anschließend Mehl, Backpulver, Mineralwasser, Salz, Vanille und Buttermilch unter
- Alles gut miteinander vermischen und mit Hilfe eines Teelöffels in kleinen Portionen auf dem Backblech verteilen
- Für etwa 10 Minuten backen
- Abkühlen lassen
- **Cupcakes:**
- Anschließend die Füllung aus gefrorenem Joghurt hinzufügen und einfrieren
- 20 Minuten vor dem Servieren aus der Gefriertruhe nehmen
- **Smoothies:**
- Waschen und putzen Sie die Erdbeeren und geben Sie sie zusammen mit dem Sirup, dem Sorbet, den Eiswürfeln sowie einem Vivalto Lungo in den Mixer
- So lange vermischen bis eine cremige Textur entsteht

INSPIRATION

