

VANILJEEPRESSO, KARAMELMÆLKESKUM OG SMÅKAGER

🕒 14 min.

👤 Medium



MATERIALER

Espressokop (40 ml)

Ovn

Mixer

ANBEFALEDE NESPRESSO KAFFER



INGREDIENSER

Til den varme og kolde vaniljeeperesso

2 Kapsler *Volluto Grand Cru*

1 Kugle Vaniljeis

2 Spiseskefulde Mælkeskum

2 Teskefulde Flydende Karamel

Til småkagerne

70 G Blødt Smør

70 G Sukker

1 Teskefuld Honning

1 Æg

100 G Mel

1 Knivspids Salt

50 G Revet Chokolade

Til hasselnødekaramel

80 G Hele Hasselnødder

40 G Sukker

2 Spiseskefulde Vand

INSPIRATION



LAD OS KOMME I GANG!

Til den varme og kolde vaniljeeperesso:

- Tilbered mælkeskum, tilsæt flydende karamel, og stil til side
- Tilbered to kaffer i en stor kop, og hæld dem i et koldt glas
- Tilføj en kugle vaniljeis med det samme, og hæld mælkeskummet på toppen

Til småkagerne:

- Opvarm ovnen til 150°C
- Opvarm sukker og vand til det karamelliserer, fjern dem fra varmen, og tilsæt de groft hakkede hasselnødder
- Hæld hasselnøddemassen på bagepapir, og bag i ovnen i 10 minutter med omrøring ind i mellem
- Put smør, sukker, salt, honning og æg i en røreskål
- Rør indtil blandingen er jævn
- Bland med de karamelliserede hasselnødder og revet chokolade
- Skru ovnen op på 180°C
- Put små kugler med blandingen på en bageplade med bagepapir, og bag i cirka 15 minutter
- Lad køle af