

TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 10 λεπτά 🍷 Εύκολη

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ


Συσκευή Nespresso Barista


ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO





ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Μαύρη σοκολάτα
1 Κομμάτια 


Σιρόπι αμύγδαλο
5 ml 

Σαντιγί
30 ml 

Σκόνη κακάο
1 Πρέζα 

1.5% Πλήρες γάλα
100 ml 

Κρέμα γάλακτος 35%
100 ml 

Μπισκότο Boudoir
1 Τμχ. 

Ispirazione Venezia
40 ml 

ΕΜΠΝΕΥΣΗ



ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

ΒΗΜΑ 01

Αρχικά, ρίξτε 100ml κρέμα γάλακτος 35% μέσα στο Barista. Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε την λειτουργία "Espresso Con Panna" και πατήστε το κουμπί έναρξης.

ΒΗΜΑ 04

Εκχυλίστε 40ml Ispirazione Venezia από πάνω.

ΒΗΜΑ 07

Διακοσμήστε με σκόνη κακάο.

ΒΗΜΑ 02

Έπειτα, τοποθετήστε 100ml πλήρες γάλα μέσα στο Barista. Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε την λειτουργία "Cappuccino" και πατήστε το κουμπί έναρξης.

ΒΗΜΑ 05

Προσθέστε σαντιγί στην κορυφή.

ΒΗΜΑ 08

Σερβίρετε με ένα μπισκότο Boudoir.

ΒΗΜΑ 03

Τοποθετήστε 1 κομμάτι μαύρης σοκολάτας και 5ml σιρόπι αμυγδαλού σε μια κούπα.

ΒΗΜΑ 06

Τοποθετήστε τον ζεστό αφρό γάλακτος πάνω από τη σαντιγί.