

TIRAMISU CAPPUCCINO

  Facile



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?


MATERIALI

Apparecchio Barista Nespresso


CAFFÈ CONSIGLIATI




INGREDIENTI


Cioccolato fondente
1 


Sciroppo di mandorle
5 ml 

Panna
30 ml 

Cacao in polvere
1 Spolverata 

Latte parzialmente scremato
(1,5% di grassi)
100 ml 

Crema grassa al 35%
100 ml 

Biscotto al boudoir
1 Unità 

Ispirazione Venezia
40 ml 

ISPIRAZIONE



STEP 01

Inizia versando 100 ml di panna intera (35% di grassi) nella macchina Barista Nespresso. Chiudi il coperchio, seleziona la ricetta "Espresso con Panna" e premi il pulsante di avvio.

STEP 04

Estrai 40 ml di ISPIRAZIONE Venezia.

STEP 07

Spolvera il cacao sopra il tutto.

STEP 02

Poi versa 100 ml di latte parzialmente scremato (1,5% di grassi) direttamente nella macchina Barista Nespresso. Chiudi il coperchio, seleziona la ricetta "Cappuccino" sulla macchina e premi il pulsante di avvio.

STEP 05

Aggiungi la miscela di panna montata sopra il caffè.

STEP 08

Accompagna la ricetta con un savoiardo.

STEP 03

Metti 1 quadratino di cioccolato fondente e 5 ml di sciroppo alle mandorle in una tazza.

STEP 06

Versa la schiuma di latte caldo sulla crema.