

REȚETĂ CAFEA TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 10 minute

👤 Ușor



MATERIALE

Aparat conectat Barista

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE




INGREDIENTE

Ciocolată neagră
1 

Sirop de migdale
5 ml. 

Frișcă
30 ml. 

Lapte 1.5% Grăsime
100 ml. 

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Mai întâi, turnați 100 ml de smântână de 35 % grăsime în aparatul pentru rețete Nespresso Barista. Închideți capacul, selectați rețeta „Espresso Con Panna” și apăsați pe Start.

PAS 04

Extrageți 40 ml Ispirazione Venezia în ceașcă.

PAS 02

Turnați 100 ml de lapte semidegresat de 1,5% direct în aparatul pentru rețete Nespresso Barista. Închideți capacul și selectați rețeta „Cappuccino” de pe display și apăsați butonul de pornire.

PAS 05

Adăugați amestecul de frișcă deasupra cafelei.

PAS 03

Puneți 1 pătrat de ciocolată neagră și 5 ml de sirop de migdale într-o ceașcă.

PAS 06

Puneți spuma fierbinte de lapte peste frișcă.

Alternativ folosiți:

- Ispirazione
Genova
Livanto

- Ispirazione
Firenze

Arpeggio

- Ispirazione

Firenze

Arpeggio

Decaffeinato

- Ispirazione

Roma

PAS 07

Presărați puțină pudră
de cacao deasupra
cafelei.

PAS 08

Serviți cu un biscuite
Boudoir (Pișcot).

PAS 09

Rețeta este gata.
Savurați!