

TORTA DI NOCCIOLE AL BICERIN


🕒 ⚡ Łatwy


MATERIAŁY


Urządzenie Barista
2x Reveal Mild Glass lub VIEW
Lungo


POLECANE KAWY NESPRESSO

SKŁADNIKI


Torta di Nocciolo Flavour Variation  40 ml

Gorzka czekoladka Nespresso  6 Kawałki/ów

Zimne półtłuste krowie mleko  20 ml

Śmietanka  160 ml

Orzech laskowy  5 g

Kakao  1 Szczypta

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Włóż 6 czekoladek Nespresso do urządzenia Nespresso Barista.

KROK 02

Na czekoladki wlej 60 ml śmietanki i 20 ml mleka. Zamknij pokrywę, wybierz program „Hot Chocolate” i naciśnij przycisk start.

KROK 03

Wlej przygotowany napój w równej proporcji do dwóch filiżanek View Lungo.

KROK 04

Zaparz kawę Variations Italia Torta di Nocciolo Flavour jako espresso (40 ml) w ekspresie do kawy Nespresso i przelej po równo do filiżanek.

KROK 05

Umyj Baristę detergentem i wypłucz gorącą wodą. Ostudzić zimną wodą i wysuszyć. Wlej 100ml śmietanki do urządzenia Barista do oznaczonego dolnego poziomu. Zamknij pokrywę, wybierz program „Espresso Con Panna” i naciśnij przycisk start.

KROK 06

Łyżeczką zbierz bitą śmietaną i przełóż na wierzch kawy. Posyp ją świeżo startymi orzechami laskowymi i kakao.

KROK 07

Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.