

TORTA DI NOCCIOLE AL BICERIN, OL FESTIVE 2020

🕒 2 mins

👉 Ușor



MATERIALE

Aparat conectat Barista

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

Pătrățel de ciocolată neagră Nespresso
6



INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Adăugați 6 tablete de Ciocolată Neagră Nespresso în recipientul dispozitivului dumneavoastră Nespresso Barista

PAS 02

Turnați 60 ml de smântână dulce și 20 ml de lapte în recipient. Închideți capacul, alegeți opțiunea „Ciocolată caldă” și apăsați butonul Start de pe dispozitiv

PAS 03

Turnați amestecul în mod egal în două cești de cafea View Lungo sau în două pahare Reveal Lungo

PAS 04

Extrageți peste acest amestec o capsulă de cafea Torta di Nocciola Variation și amestecați cu o linguriță

PAS 05

Spălați recipientul dispozitivului Barista cu detergent pentru vase și clătiți cu apă fierbinte. Clătiți apoi cu apă rece și uscați-l cu un prosop curat. Turnați 100 ml de smântână dulce în recipient, până la nivelul inferior. Închideți capacul, alegeți opțiunea „Espresso Con Panna” și apăsați butonul Start de pe dispozitiv.

PAS 06

Cu o linguriță nemetalică, adăugați frișca peste cafeaua extrasă și presărați alune proaspăt mărunțite și pudră de cacao.