NESPRESSO | RECIPES

PISTAZIENKAFFEE SEMI-FREDDO

10 min Leicht

MATERIALIEN

Espressotassen (80ml)
Mixgerät

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

Kapseln *Ristretto* Grand Cru (4 X 25 Ml)

Gr Pistazieneiscreme (15 Min Vor Der Verarbeitung Aus Dem Gefrierfach Nehmen)

Gr Geschälte Und Geröstete Pistazien

Gr Schlagobers

Prisen Kardamom

Weißer Zucker

INSPIRATIONEN

ZUBEREITUNG

- Geben Sie etwas Zucker und Kardamom zum Schlagobers
- Zermahlen Sie die Hälfte der gerösteten Pistazien zu Pulver
- Vermischen Sie in einer Schüssel die gemahlenen Pistazien vorsichtig mit der weichen Eiscreme und der Hälfte Schlagobers
- Geben Sie jeweils 1 Teelöffel Schlagobers in 4 Espressotassen und verteilen Sie anschließend die Eiscrememischung auf die Tassen
- Gießen Sie kurz vor dem Servieren einen *Ristretto* Grand Cru über jede Espressotasse
- Dekorieren Sie jede Tasse mit dem verbleibenden Schlagobers und den gerösteten Pistazien