

## POSTRES DE CAFÈ AMB VAINILLA, POMES I MACARRONS D'AMETLLA

🕒 15 min.

👤 Mitjana



### MATERIALS

- Quatre plats individuals
- Una casseroles (18 cm)
- Quatre tasses Espresso (4 x 80 ml)

### CAFÈS

<STRONG>NESPRESSO</STRONG>

### RECOMANATS



### INGREDIENTS

- Sis càpsules de Grand Cru *Livanto* o *Ristretto Decaffeinato*
- Dues pomes de taula (150 g) o per cuinar
- Sis *amaretti* (galletes d'ametlla)
- Cinc làmines de gelatina
- Dues cullerades d'ametlles torrades laminades
- Quatre beines de vainilla tallades longitudinalment
- 100 g de sucre de canya
- 150 g de nata muntada

### COM PREPARAR AQUESTA RECEPTE

- Submergeixi la gelatina en aigua freda fins que s'estovi.
- Peli les pomes, tregui'ls el cor i talli-les en 12 grills.
- Talli les beines de vainilla longitudinalment per la meitat i retiri'n les llavors.
- Aboqui el sucre de canya, les llavors de vainilla i dues de les beines de vainilla tallades en una cassola de 18 cm.
- Prepari sis Espressos (6 x 40 ml) amb els Grands Crus *Livanto* o *Ristretto Decaffeinato*.
- Aboqui 50 ml d'aigua i porti-la a ebullició.
- Deixi que el sucre es converteixi en caramel i, tot seguit, afegeixi-hi els Espressos.
- Incorpori-hi els grills de poma.
- Cogui-ho a foc lent durant 10 minuts.
- Afegeixi a la mescla la gelatina escorreguda i deixi que es dissolgui remenant amb suavitat.
- Deixi que es refredi i reservi-ho a la nevera.
- Quan la gelatina s'hagi pres, retiri els grills de poma i les beines de vainilla i talli les postres de gelatina en daus petits.
- Talli els *amaretti* per la meitat i col·loqui'ls en plats individuals.
- Afegeixi-hi els daus petits, els grills de poma i la meitat de la nata muntada.
- Escampi els encenalls d'ametlla torrada.
- Decori-ho amb la nata muntada i les beines de vainilla restants.
- Si ho vol, pot posar un Espresso per sobre del plat per aconseguir que les postres siguin més suaus i saboroses.

### INSPIRACIONS

