

VANILLE-KAFFEE-DESSERT MIT ÄPFELN UND MANDELMAKRONEN

🕒 15 min

👤 Mittel



MATERIALIEN

Dessertteller
Kochtopf (18 Cm)
Espressotassen (80 ml)

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapseln *Livanto* Oder *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru (6 X 40 ml)
Dessertäpfel Oder Kochäpfel (150 g)
Amaretti (Mandelbiskuits)
Blätter Gelatine
Esslöffel Geröstete Mandelflocken
Vanilleschoten, Längs Durchgeschnitten
100 g Brauner Rohrzucker
150 g Schlagsahne

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Legen Sie die Gelatine in kaltes Wasser, bis sie weich wird
- Schälen und entkernen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in 12 Teile
- Schneiden Sie die Vanilleschoten längs in 2 Hälften und kratzen Sie die Vanille heraus
- Geben Sie den braunen Rohrzucker, die Vanille und zwei der aufgeschnittenen Vanilleschoten in einen Kochtopf
- Bereiten Sie 6 Kapseln *Livanto* oder *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru zu
- Gießen Sie 50 ml Wasser in den Topf, bringen Sie es zum Kochen und lassen Sie den Zucker karamellisieren
- Fügen Sie dann die Espressos hinzu
- Geben Sie die Apfelspalten hinein
- Kochen Sie das Ganze bei geringer Hitze für 10 Minuten
- Fügen Sie die abgetropfte Gelatine hinzu und lösen Sie diese auf, indem Sie vorsichtig umrühren
- Lassen Sie die Mischung abkühlen und stellen Sie sie in den Kühlschrank
- Sobald die Gelatine sich verfestigt hat, entfernen Sie die Apfelspalten und die Vanilleschoten und schneiden Sie das Gelee in schmale Würfel
- Halbieren Sie die Amaretti und setzen Sie sie auf einzelne Dessertteller
- Fügen Sie die schmalen Würfel, Apfelspalten und die Hälfte der Schlagsahne hinzu
- Streuen Sie geröstete Mandelflocken darüber
- Verzieren Sie mit der restlichen Schlagsahne und den übrigen Vanilleschoten
- Für ein noch weicheres, reichhaltigeres Kaffeedessert, können Sie nach Wahl noch einen Espresso über das Dessert gießen