

Zubereitung

PISTAZIEN-LATTE MACCHIATO

Dessert

Ergibt 2 Portionen

Zubereitungszeit: 10 min



Zutaten

PISTAZIEN-LATTE MACCHIATO

Pistaziencrème (Crema al Pistacchio)

4,5 dl Vollmilch

60 ml Espresso

Nach Belieben

Goldpuderzucker, zum Bestäuben

Werkzeug

Milchaufschäumer

1. Die Pistaziencrème mit Hilfe eines Küchenpinsels im Innern des Macchiatoglas schlangentartig nach oben ziehen. Den Rand ebenfalls bestreichen und kopfüber in den Krokant drücken . Zur Seite stellen.
2. Den Espresso zubereiten, sowie die Milch schäumen.
3. Danach die Milch in die Gläser verteilen. Den Espresso am Rand langsam einfließen lassen
4. Nach Belieben etwas Goldstaub darüber geben und sofort servieren.

Tipp: Statt einen Latte Macchiato als Variante, den Kaffee weglassen und nur mit Milch zubereiten. Oder mit weisser Caotina in der Milch...Schmeckt ebenfalls sehr fein.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



BRUNCHTIME

Rezept von Belinda Kern