

EISKALTER MACCHIATO LUNGO MIT HASELNUSSBISKUIT

🕒 20 min.

🏠 Mittel



MATERIALIEN

Lungotasse (150 ml)

Mixer

Backofen

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Eiskalter Macchiato Lungo

Kapsel *Vivalto Lungo* Oder
Decaffeinato Lungo Grand Cru

Esslöffel Gestoßenes Eis

Esslöffel Milchschaum

Esslöffel Rohrzucker

Kakaopulver

Haselnussbiskuit

Eiweiß

50 G Geschmolzene Butter

50 G Zucker

50 G Mehl

40 G Gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

- **Eiskalter Macchiato Lungo:**
- Bereiten Sie den Kaffee in einer Lungotasse (150 ml) zu und geben Sie den Zucker hinzu
- Stellen Sie Milchschaum her
- Geben Sie den Kaffee in ein Glas, mischen Sie ihn dem zerstoßenen Eis und krönen Sie ihn mit dem Milchschaum
- Verzieren Sie das Rezept mit Kakaopulver
- **Haselnussbiskuit:**
- Heizen Sie den Ofen auf 180°C (Oberund Unterhitze) vor
- Schlagen Sie das Eiweiß schaumig und geben Sie die geschmolzene Butter, das Mehl und die Haselnüsse hinzu
- Formen Sie kleine Kugeln aus dem Teig und geben Sie die auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und drücken Sie sie mit den Fingerspitzen etwas flach
- Für 8 bis 10 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen

INSPIRATION

