



KAFFEE NICECREAM



ZUTATEN:

- 1 Kapsel Espresso Toasted Nut**
- 2-3 reife, gefrorene Bananen (je nach Größe)**
- 1 EL Haselnussbutter (alternativ 2 EL gemahlene Haselnüsse)**
- 1 EL Schokoladen-Eiscreme**
- 100 ml Milch**
- 2 EL Honig (alternativ Zucker)**

Für die Deko: Geschmolzene, dunkle Schokolade, gehackte & geröstete Haselnüsse und Karamellpopcorn

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie eine Kapsel Espresso Toasted Nut in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diesen auf.
2. Geben Sie den Espresso und alle weiteren Zutaten in den Mixbehälter Ihres Standmixers.
3. Mixen Sie alles so lange, bis eine cremige Konsistenz entsteht und füllen Sie diese in das gewünschte Glas.

Deko: Geschmolzene, dunkle Schokolade über die Nicecream geben und Popcorn sowie gehackte Haselnüsse darübergerben. Diese haften durch die Nicecream-Konsistenz besonders gut.

Tipp: Für ein extra-leckerer Aussehen, geben Sie die geschmolzene Schokolade als Erstes in das Glas und achten Sie darauf, dass diese besonders an der Glaswand auf der Innenseite verläuft.



KAFFEE EISCREME



ZUTATEN:

- 3-4 Kapseln Espresso Buttertoffee (oder Toasted Nut)**
- 3 Eier**
- 150 g Zucker**
- 300 g Schlagsahne**

Für den Crunch-Effekt: Karamellstückchen

Für die Deko: Geröstete, ganze Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie nacheinander 3-4 Kapseln Espresso Buttertoffee in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diese auf.
2. Schlagen Sie jetzt die Sahne steif und stellen Sie diese kalt.
3. Nun die Eier trennen. Die Eidotter und 100g Zucker zusammen mit einem elektrischen Rührgerät so lange verrühren, bis ein fester Schaum entstanden ist (ca. 3 Minuten). Anschließend die Schlagsahne langsam unter die Zucker-Ei-Masse einrühren.
4. Das Eiklar nun mit den restlichen 50g Zucker zu festem Schnee schlagen und vorsichtig von unten nach oben unter die Ei-Sahne-Masse unterziehen.
5. Sobald die Masse gleichmäßig ist, geben Sie den Espresso löffelweise hinzu und arbeiten diesen langsam ein.
6. Wer mag, gibt hier die Karamellstückchen dazu.
7. Die Eiscreme nun in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und für mehrere Stunden in die Tiefkühltruhe stellen.



BUTTERTOFFEE FRAPPUCCINO

ZUTATEN:

- 2 Kapseln Espresso Buttertoffee**
- 1 Becher Eiswürfel**
- 150 ml kalte Milch**
- 2 EL Karamellsirup (für die noch süßere Variante)**
- 1 EL Kakaopulver (ungesüßt)**
- 2-3 EL Schlagsahne**

Für die Deko: Toffee- oder Karamellsirup

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie nacheinander 2 Kapseln Espresso Buttertoffee in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diese auf.
2. Schlagen Sie die Sahne steif und stellen Sie diese im Kühlschrank kalt.
3. Geben Sie nun die Eiswürfel und alle Zutaten, bis auf die Sahne, in den Behälter eines Standmixers und vermischen Sie alles gut miteinander.
4. Den fertigen Frappuccino in das gewünschte Glas abfüllen und die Sahne darübergerben.

Deko: Nach Bedarf Toffee- oder Karamellsirup über die Sahnehaube träufeln.



GENTLEMAN'S DREAM



ZUTATEN:

- 1 Kapsel Espresso Toasted Nut**
 - 10 ml Kaffeelikör**
 - 1 EL Sahne, geschlagen**
 - 20 ml Whisky**
-

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie eine Kapsel Espresso Toasted Nut in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diese auf.
2. Geben Sie den Whisky, Kaffeelikör und den Espresso in ein Glas und vermengen Sie alles zusammen.
3. Gießen Sie den Drink nun in ein Espresso-Glas.
4. Schlagen Sie die Sahne auf und geben einen EL über Ihren Espresso.



BARRAQUITO

ZUTATEN:

- 1 Kapsel Espresso Buttertoffee**
 - 30 ml süße Kondensmilch
(Fettgehalt mindestens 10 %)**
 - 1 Schuss Vanillemilch-Likör (in etwa 30ml)**
 - 100-150 ml Milchschaum**
-

ZUBEREITUNG:

1. Gießen Sie die süße Kondensmilch in ein schmales hohes Glas.
2. Jetzt den Likör vorsichtig in das Glas geben. Je langsamer er eingefüllt wird, desto größer ist die Chance, dass sich die Schichten nicht vermischen.
3. Legen Sie eine Kapsel Espresso Buttertoffee in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diesen in einer separaten Espressotasse auf.
4. Geben Sie den Espresso auf die Kondensmilch-Likörschicht in das Glas.

Tipp: Damit eine schöne optische Trennung der Schichten entsteht, gießen Sie ihn vorsichtig über einen Teelöffel an der Glasinnenwand entlang in das Glas.

5. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf und füllen Sie den Barraquito mit dem Schaum bis zum Glasrand auf.

Tipp: Das Original wird in Schichten serviert, denn gerade diese feine Unterteilung im Glas macht ihn zu einem echten Hingucker.