



Kaffeespezialitäten mit Kakao und Mascarpone-Creme

Rezepte von Barista Alessandro Metafuno

Maricchino

Zutaten

Heiße Schokolade
Espresso
Kakaopulver
Milchschaum
Schokosauce
Muskat
Cantuccini

Zubereitung

Zunächst die heiße Schokolade in ein kleines Glas gießen. Anschließend den Espresso vorbereiten und zur Schokolade gießen. Das Getränk mit Kakaopulver bestäuben. Danach ein wenig Milch dick aufschäumen und mit Kakaopulver vorsichtig in die Espresso-Schokoladen-Mischung eingießen, bis zum Rand des Glases.

Am Ende den Milchschaum mit Kakaopulver bestäuben. Danach Schokosauce zugießen sowie ein wenig Muskat und gestoßene Cantuccini darauf streuen.

Sogni D'Oro

Zutaten

2 EL Mascarpone
100 bis 150 ml Milch
1 bis 2 Espresso bzw. 30 bis 60 ml Espresso (je nach Belieben)
2 EL Agavendicksaft (als Zucker)
Ingwer
Geriebene Orangenschale
Zimt

Zubereitung

Mascarpone, Milch, Espresso/i und Agavendicksaft zusammen vermengen, bis man eine Konsistenz erhält, die geschlagener Sahne ähnelt. Das Ganze in einen Spritzbeutel füllen. Anschließend einen Espresso in einem durchsichtigen Glas zubereiten. Sobald der Espresso fertig ist, die Mascarpone-Creme auf den Espresso geben und ein wenig Ingwer und Orangenschalen darauf reiben. Schließlich ein bisschen Zimt darüber streuen.