

Barista Cake Banana Walnut mit Schokoladensauce und Beeren



Barista Cake – Foto: Erlenbacher Backwaren

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Abkühlzeit

Für 4 Stücke:

70 g Schokolade (70 % Kakao)

70 ml Wasser

200 g vorbereitete gemischte Beeren z. B. Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren

einige schokolierte Kaffeebohnen

Meersalzflocken

gefriergetrocknete Him- und Erdbeeren (nach Belieben)

Step 1

Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Wasser bei niedriger Hitze erwärmen, dabei zu einer glatten Sauce rühren. Abkühlen lassen.

Step 2

Vorbereitete Beeren eventuell zerteilen und auf dem Kuchen und dem Teller verteilen. Die Schokoladensauce drauf träufeln.



Step 3

Kaffeebohnen und Salz auf den Teller und die Sauce streuen. Nach Belieben mit getrockneten Beeren garnieren.



Espresso macchiato mit Hafermilch, Kurkuma, Kardamom und Orangenschale



Für 4 Portionen:

- 1 Bio-Orange
- 150 ml Barista Hafermilch
- 3 Prisen gemahlener Kurkuma
- 3 Msp. gemahlener Kardamom
- 4 Espresso

Step 1

Orange heiß abwaschen, etwas Schale mit einem Zestenreißer abziehen.

Step 2

Hafermilch mit Kurkuma und Kardamom aufschäumen.

Step 3

Hafermilch auf 4 Gläser oder Espressotassen verteilen und je einen Espresso langsam hineinlaufen lassen. Mit etwas Orangenschale garnieren.