

Eletta Explore



Kreationen von Ezgi Polat

**Almond Mousse
with Quark**

**Warm Cinnamon
Apple Strudel**

**Cherry with
Vanilla Cream**

**Banana Ginger
Chocolate Split**

**Caramel Anis Star
Affogato**



Kreationen von Ezgi Polat

Almond Mousse with Quark

Komplexität: niedrig

Zutaten

40g Eiswürfel
2 EL Magerquark
2 EL Mandelbutter
1 EL Ahornsirup
1x Espresso
30ml Hafermilch
Mandelsplitter nach Belieben

Zubereitung

1. Beginnen Sie damit, drei Eiswürfel aus der De'Longhi Eiswürfelform in ein Glas zu geben.
2. Fügen Sie dann den Magerquark, die Mandelbutter und das Ahornsirup hinzu und verrühren alles ausgiebig.
3. Stellen Sie das Glas unter die Kaffeemaschine und bereiten Sie einen Espresso zu.
4. Geben Sie dann kalten Hafermilchschaum hinzu, der auf höchster Stufe zubereitet wurde.
5. Zur Vervollständigung des Rezeptes mit Mandelsplittern anrichten.



Tipp:

Für den gewissen Extra-Crunch können Mandelsplitter unter die Magerquarkcreme gemischt werden.

Kreationen von Ezgi Polat

Warm Cinnamon Apple Strudel

Komplexität: mittel

Zutaten

- 2 EL Saure Sahne
- 1 EL Apfelmus
- 1 TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- 1 TL Dattelsirup
- 1x Kaffee
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 50ml Vollmilch

Zubereitung

1. Geben Sie zu Beginn die saure Sahne, das Apfelmus, den Dattelsirup und den braunen Rohrzucker in eine Schüssel und verrühren Sie alles, bis die Masse cremig wird.
2. Stellen Sie ein Glas unter die Kaffeemaschine und bereiten Sie einen Kaffee zu.
3. Dann die Sahnemischung Löffel für Löffel zum Kaffee hinzugeben.
4. Schließlich warmen Milchschaum, der auf mittlerer Stufe zubereitet worden ist, hinzugeben.



Tipp:

Für mehr Süße können Dattelsirup und Zimt auf den Schaum gegeben werden.

Kreationen von Ezgi Polat

Cherry with Vanilla Cream

Komplexität: mittel

Zutaten

- 2 EL Mascarpone
- 1 ½ Vanilleschoten
- 2 TL Puderzucker
- 1x Espresso
- 2 EL Kirschsirup

Zubereitung

1. Zu Beginn die Mascarpone und den Puderzucker in ein Glas geben.
2. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und unter die Mascarponecreme mischen.
3. Stellen Sie das Glas unter die Kaffeemaschine und bereiten Sie einen Espresso zu.
4. Zur Vervollständigung den Kirschsirup dazu gießen.



Tipp:

Statt dem Puderzucker kann auch Honig verwendet werden.

Kreationen von Ezgi Polat

Banana Ginger Chocolate Split

Komplexität: hoch

Zutaten

- 1 reife Banane
- 1x doppelter Espresso
- 100g Schlagsahne
- 1 TL geriebenen Ingwer
- 1 TL Kakaopulver
- 1 TL dunkle Schokoraspeln

Zubereitung

1. Beginnen Sie damit, die Banane zu zerdrücken und in einer separaten Schüssel beiseite zu stellen.
2. Schlagen Sie dann die Sahne steif und reiben Sie den Ingwer.
3. Anschließend drei Teelöffel der geschlagenen Sahne mit einem Teelöffel geriebenen Ingwer vermengen.
4. Geben Sie die zerdrückte Banane in ein Glas, stellen Sie es unter die Kaffeemaschine und bereiten Sie einen doppelten Espresso darin zu.
5. Zur Vervollständigung des Rezeptes die geschlagene Sahne mit dem Ingwer vorsichtig zum Espresso hinzugeben und etwas Kakaopulver und Schokoraspeln darüber streuen.



Tipp:

Für einen besonders schokoladigen Geschmack kann frisch geraspelte Schokolade verwendet werden. Außerdem kann der frische Ingwer mit Ingwerpulver ersetzt werden.

Kreationen von Ezgi Polat

Caramel Anis Star Affogato

Komplexität: niedrig

Zutaten

- 1x Espresso (20ml)
- 3 Stück Sternanis
- 2 EL Magermilch
- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 TL Karamellsauce
- Zitronenschale nach Belieben

Zubereitung

1. Beginnen Sie damit, 20ml Espresso mithilfe von „My Function“ in einem Glas zuzubereiten.
2. Geben Sie den Sternanis in den Espresso und lassen Sie diesen darin ziehen. Entfernen Sie ihn nach ca. 10 Minuten.
3. Bereiten Sie kalten Milchschaum aus der Magermilch in einem separaten Glas auf mittlerer Stufe vor. Fügen Sie dann 2 Teelöffel davon zum Espresso hinzu.
4. Geben Sie vorsichtig eine Kugel Vanilleeis hinzu.
5. Zur Vervollständigung des Rezeptes etwas Karamellsauce und Zitronenschale darüber träufeln.



Tipp:

Für einen fruchtigen Geschmack kann das Vanilleeis mit Zitroneneis ersetzt werden.

Geben Sie fünf Stück Sternanis in 100ml Wasser und lassen Sie es für 15 Minuten köcheln. Sie können statt den drei Stück Sternanis jetzt einen Teelöffel des entstandenen Aniswasser zum Espresso hinzugeben.