



COLOMBIAN TERROIRS

אייס שוקולד לאטה

Santander

רמת קושי: קל
זמן הכנה: חמש דקות



מרכיבים

- קפסולות מתערובת הסנטאנדר 2
- שתי כפית של ממרח שוקולד או ממרח אגוזים
- שלושת רבעי כוס חלב
- שלוש כפות סירופ שולוקד איכותי
- כפית של אגוזי לוז קצוצים

מרכיבים

- מקציף אירוצ'ינו
- כוס מתכונים גבוהה
- שייקר

הכנה

- מקררים כוס מתכונים גבוהה במקרר כשעה או ממלאים אותה בקוביות קרח כעשר דקות לפני תחילת הכנת המתכון
- מוזגים 2 כפיות של ממרח שוקולד או ממרח אגוזים לכוס
- בכלי נפרד, מערבבים כחצי כוס של חלב קר עם כף וחצי של סירופ שוקולד איכותי
- מוזגים את החלב והסירופ לכוס מתכונים הקרה
- לתוך שייקר, מוזגים 2 מנות אספרסו מתערובת הסנטאנדר ומנערים ביחד עם שלוש קוביות קרח
- מוזגים את הקפה לכוס המתכונים הקרה
- מקציפים ארבעים מ"ל חלב וכף וחצי של סירופ שוקולד במקציף האירוצ'ינו

- מוזגים מקצף החלב הקטיפתי לתוך הכוס
- מקשטים עם מעט אגוזי לוז קצוצים