



COLOMBIAN TERROIRS

Geeister Latte Praliné

Santander

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN



Zutaten

- 2 Kapseln des *Santander Grand Cru*
- 1 TL Nougatcreme (z.B. Nutella)
- 200 ml Milch
- 4 cl Nougatsirup
- 1 TL Haselnuss Splitter

Zutaten

- *Aeroccino*
- 1 hohes Rezeptglas (350 ml)
- 1 Shaker

Zubereitung

- Nehmen Sie ein eisgekühltes Glas (stellen Sie es eine Stunde vorher in den Kühlschrank oder füllen Sie es 10 Minuten vor der Zubereitung des Getränks mit Eiswürfeln auf).
- Geben Sie 1 TL Nougatcreme in das Glas.
- Mixen Sie 160 ml kalte Milch mit 2 cl Nougatsirup.
- Gießen Sie die Mischung in das Glas.
- Gießen Sie den Kaffee aus 2 Kapseln des *Santander Grand Cru* (2 x 40 ml) in einen Shaker.
- Zum Kühlen des Kaffees mit 3 Eiswürfeln schütteln.
- Den Kaffee in das Glas gießen.
- Schäumen Sie 40 ml Milch und 2 cl Nougatsirup mit dem *Aeroccino* Milchaufschäumer auf (kalter Schaum).
- Den Schaum in das Glas gießen.
- Mit Haselnuss Splittern verzieren.

