



COLOMBIAN TERROIRS

# Piña-Coco Latte

Santander

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL  
ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN



## Zutaten

- 2 Kapseln *Santander Grand Cru*
- 200 ml Milch
- 2 cl Ananassaft
- 2 cl Kokossirup
- 1 Ananasscheibe
- 1 TL geraspelte Kokosnuss

## Zutaten

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

## Zubereitung

- Gießen Sie 2 cl Ananassaft in das Rezeptglas.
- Schäumen Sie die Milch und 2 cl Kokossirup mit dem *Aeroccino* Milchaufschäumer auf (heißer Schaum).
- Gießen Sie 200 ml heiße Milch in das Glas.
- Geben Sie den Milchschaum hinzu.
- Gießen Sie den Kaffee aus 2 Kapseln des *Santander Grand Cru* (2 x 40 ml) hinzu.
- Dekorieren Sie mit einer Ananasscheibe und streuen Sie etwas geraspelte Kokosnuss darüber.