



COLOMBIAN TERROIRS

Jeges Praliné Latte

Santander®

NEHÉZSÉG: KÖNNYŰ
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 5 PERC



Összetevők

- 2 **Santander** Grand Cru kapszula
- 1 teáskanál praliné/mogyoró szirup
- 200 ml tej
- 4 cl praliné szirup
- 1 teáskanál mogyoró törmelék

Eszközök

- *Aeroccino*
- 1 Recipe Glass pohár (350 ml)
- 1 shaker

Elkészítés

- Vegyen előhűtött poharat (Elkészítés előtt helyezze a poharat egy órára a hűtőbe)
- Öntsön 2 teáskanál praliné/ mogyoró krémet a pohárba
- Keverje össze a 160 ml tejet 2 cl praliné/ mogyoró sziruppal
- Öntse a keveréket a pohárba
- Egy shakerbe öntsön 2 **Santander** espresso-t
- Rázza össze 3 jégkockával, hogy a kávét lehűtse
- Öntse a kávét a pohárba
- Az **Aeroccino** segítségével habosítsa fel 2 cl praliné/mogyoró sziruppal elkevert 40 ml tejet (hideg tejhab)
- Öntse a tejhabot a pohárba
- Díszítse mogyoró törmelékkel