



NIEUWE *Fortissio Lungo*

Gingerbread Breeze

MOEILIKHEIDSGRAAD: EENVOUDIG
VOORBEREIDINGSTIJD: 5 MIN.



Ingrediënten

- 1 capsule Fortissio Lungo Grand Cru
- 3 bolletjes vanille-roomijs
- gemberkoeksiroop
- 100ml melk
- gemalen ijs
- gemberkoek (decoratie)

Ingrediënten

- Aeroccino
- 1 groot receptenglas (350 ml)
- 1 mixer/blender

Vorbereiding

- Schenk de gemberkoeksiroop (2 koffielepeltjes) en de melk in de Aeroccino en maak melkschuim.
- Doe het vanille-roomijs in de mixer.
- Voeg de Fortissio Lungo en de gemberkoeksiroop (1 koffielepeltje) toe.
- Mix door elkaar.
- Neem een receptenglas, vul het met gemalen ijs en schenk de mix erbij.
- Schenk het melkschuim erop.
- Serveer met een bolletje ijs in een apart glas en maak af met een stukje gemberkoek.