

## KOŘENĚNÁ KÁVA HERBSTMILCH

🕒 10 min.

👤 Nízká

### POMŮCKY

Velká Sklenice Recipe (350  
ml)

Šlehač Mléčné Pěny

*Aeroccino* Nebo Parní Tryska

Kávovaru *Nespresso*

### DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



### INGREDIENCE

Kapsle Kávy Grand Cru  
*Master Origin Nicaragua*

4 Cl Sirupu Amaretto

1 Dl Mléka

Porce Instantní Čokolády

Špetka Mletého Chilli

### INSPIRACE



### POJĎME TVOŘIT

- Ohřejeme mléko a smícháme jej s instantní čokoládou
- Do sklenky na Latté Macchiato nalijeme sirup a pomocí parní trysky kávovaru *Nespresso* nebo šlehače *Aeroccino* připravíme mléčnou pěnu
- Teplé mléko přelijeme do sklenky a smícháme se sirupem
- Přidáme mléčnou pěnu
- Připravíme espresso a opatrně jej přilijeme do sklenice
- Pěnu poprášíme mletým chilli