

## VANILJEISKAFFE MED KARAMELMÆLKESKUM

🕒 4 min.

👤 Medium

### MATERIALER

Cappuccinokop (170 ml)

Stort Glas

*Aeroccino* Mælkeskummer Eller Din

*Nespresso* Maskines Dampdyse

### ANBEFALEDE NESPRESSO KAFFER



### INGREDIENSER

2 Kapsler *Volluto* (Til Fremstilling Af 2  
X 40 ml Espressokaffe)

1 Kugle Vaniljeis

Spiseskefulde Varmt Mælkeskum

Teskefulde Karamelsirup

1 Teskefuld Chokoladespåner Til Pynt

### INSPIRATION



### LAD OS KOMME I GANG!

- Tilbered mælkeskum med dampdysen på din *Nespresso* maskine eller *Aeroccino* mælkeskummer, tilsæt karamelsirup, og stil til side
- Tilbered to Espressokaffer i et stort glas, og hæld dem i en stor, kold kop
- Tilsæt iskuglen med det samme, og dæk med mælkeskummet
- Pynt med chokoladespåner