

EISSCHOKOLADENKAFFEE MIT HIMBEERE

🕒 5 min.

👤 Leicht



MATERIALIEN

Hohe Rezeptgläser (350 ml)

Kanne

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapseln *Vivalto Lungo* Oder *Vivalto Decaffeinato Lungo* (220 ml Oder Die Entsprechung Von Zwei 110 ml Lungo Tassen)

220 ml Sehr Schokoladige Milch, Leicht Gesüßt (Vorher Zubereitet)

Teelöffel Himbeersauce

Einige Raspeln Dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG

- Gießen Sie den Kaffee in eine kalte Tasse mit der kalten Schokoladenmilch
- Lassen Sie sie in einem Eiskühler 10 Minuten abkühlen
- Fügen Sie 4 Teelöffel kalte Himbeersauce hinzu
- Gießen Sie den Kaffee in hohe Gläser und servieren Sie mit Schokoraspeln

INSPIRATIONEN

