

EISSCHOKOLADENKAFFEE MIT HIMBEERE

🕒 5 min.

👤 Einfach



MATERIALIEN

Hohe Rezeptgläser (350 ML)

Kanne

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapseln Grands Crus *Vivalto Lungo Or*
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

INSPIRATION



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