

GEEISTER LUNGO MACCHIATO

🕒 10 min. 🍷 Leicht

MATERIALIEN

Lungofasse (50 ml)
Aeroccino Milchschaumer
Oder Ihre *Nespresso*
Maschinendampfdüse

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapsel *Vivalto Lungo* Oder
Decaffeinato Lungo
4 Bis 5 Esslöffel Gestoßenes
Eis
3 Bis 4 Esslöffel Milchschaum
3 Bis 4 Teelöffel Brauner
Zucker
Schokoladenpulver

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie einen Lungo in einem Lungobecher zu und fügen Sie den Zucker hinzu
- Bereiten Sie den Schaum mit der Schaumdüse Ihrer *Nespresso* Maschine oder dem *Aeroccino* Milchschaumer zu und stellen Sie ihn beiseite
- Gießen Sie Ihren Lungo in ein hohes Glas und fügen Sie gestoßenes Eis hinzu (4 oder 5 Esslöffel)
- Fügen Sie einfach den Milchschaum (3 oder 4 Esslöffel) hinzu
- Streuen Sie nach Wunsch Schokoladenpulver darüber