

ICED PEACH COFFEE

🕒 8 min.

👤 Mediu

MATERIALE

Aparatul Pentru Spumă De Lapte *Aeroccino*

Un Pahar Înalt Pentru Rețete (350 ml)

Un Shaker

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

2 Capsule Grand Cru *Livanto* (2 X 40 ml)

O Stea Întreagă De Anason

1 Linguriță De Sirop De Piersici

50 ml. Iaurt De Băut Cu Piersici

Până La 4 Cuburi De Gheață

Spumă De Lapte

Fulgi De Migdale Sau Alune Pentru Decorare

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Preparați două cafele espresso, folosind capsulele Grand Cru *Livanto* (2 x 40 ml), într-o singură ceașcă mare.
- Adăugați steaua de anason și lăsați-o să infuzeze timp de 5 minute, apoi înlăturați-o.
- Turnați cafeaua astfel parfumată și cuburile de gheață într-un shaker. Agitați puternic pentru a răci amestecul.
- Adăugați lingura de sirop de piersici și iaurtul de băut peste cafeaua răcită și agitați din nou cu putere.
- Turnați într-un pahar înalt, rece. Adăugați cu atenție spuma de lapte îndulcită cu o linguriță de sirop de piersici.
- Decorați cu fulgi de migdale sau alune.