

EISVANILLEKAFFEE

🕒 10 min.

👤 Leicht

MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ml)
Aeroccino Milchschaumer Oder Ihre
Nespresso Maschinendampfdüse

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapsel *Fortissio Lungo* (110 ml)
Oder *Decaffeinato Lungo* (110 ml)

50 ml Kalte Milch

Kugeln Vanilleiscreme (80 g)

Eiswürfel

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

Bereiten Sie den Schaum mit der Schaumdüse Ihrer *Nespresso* Maschine oder dem *Aeroccino* Milchschaumer zu

- Geben Sie dann zwei Kugeln Vanilleeis, den gewählten *Nespresso Lungo* und 3 Eiswürfel in einen kalten Glasbecher und vermischen Sie alle Zutaten
- Gießen Sie den Inhalt in ein Glas und geben Sie kalten Milchschaum darauf
- Servieren Sie nach Geschmack mit gestoßenem Eis