

GEEISTER VANILLEKAFFEE

🕒 10 Min

👤 Leicht

MATERIALIEN

Rezeptglas (350 ml)

Shaker

Aeroccino Milchaufschäumer

Oder Die

Milchaufschäumfunktion Ihrer

Nespresso Maschine

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel *Fortissio Lungo*,
Decaffeinato Lungo Oder *Linizio*
Lungo Grand Cru (110 ml)

50 ml Milch Für Die Zubereitung
Von Kaltem Milchschaum

Kugeln Vanilleiscreme

Eiswürfel

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

Bereiten Sie kalten Milchschaum mit Hilfe des *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine zu

- Geben Sie dann 2 Kugeln Vanilleeis, den Kaffee und 3 Eiswürfel in einen Shaker und schütteln Sie kräftig
- Gießen Sie den Inhalt in das Rezeptglas und geben Sie den Milchschaum darauf
- Servieren Sie nach Geschmack mit zerstoßenem Eis