

# LATTE MACCHIATO CRÈME BRÛLÉE

🕒 10 min.

👤 Enkel

## UTSTYR

Høyt Drikkeglass (350 ml)  
**Aeroccino** Melkeskummer Eller  
Din **Nespresso**-Maskins  
Steamrør  
Kasserolle

## ANBEFALT NESPRESSO- KAFFE



## INGREDIENSER

1 Kapsel **Volluto** (For Å Lage 40  
ml Espressokaffe)  
10 ml Creme Brulee-Sirup  
1,5 dl Kald **Melk**  
1 Espressoskje Brunt Sukker

## INSPIRASJON



## SLIK GJØR DU DET

- Hell crème brûlée-sirupen i melken
- Varm melkeblandingen i en kasserolle
- Lag litt melkeskum med steamrøret på din **Nespresso**-maskin eller i **Aeroccino** melkeskummen
- Tilbered en kapsel med **Volluto** i en espressokopp
- Hell kaffen sakte ned langs innsiden av drikkeglasset for å gi en gradert kaffefarge gjennom melken og en trelagseffekt (varm melkeblending på bunnen, kaffe, så toppet med melkeskum)
- Strø brunt sukker over skummet etter ønske