

BONBON KAFFEE

🕒 5 min.

👉 Einfach

MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ml)
Maestria-Maschine
Aeroccino-Milchschaumer Oder
Ihre
Nespresso-Maschinen-Dampfdüse

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel Grand Cru *Fortissio Lungo*
30 ml Kondensmilch
Tütchen *Cailler*-Schokolade
Milch
Kakaopulver

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

- Geben Sie 30 ml Kondensmilch in das Glas
- Schütten Sie ein Tütchen *Cailler*-Schokolade über die Kondensmilch
- Geben Sie eine Kapsel Grand Cru *Fortissio Lungo* in die *Maestria*-Maschine und bereiten Sie den Kaffee zu (110ml)
-)
- Drücken Sie die Taste für heißen Schaum
- Streuen Sie Kakaopulver darüber