

## TIRAMISU

🕒 10 min

👤 Średni

### MATERIAŁY

Wysoka Szklanka (350 ml)  
Ekspres *Maestria*  
Spiniacz *Aeroccino* Albo  
Spiniacz W Ekspresie  
*Nespresso*

### POLECANE KAWY NESPRESSO



### SKŁADNIKI

Kapsułka Kawy *Indriya From India* Lub *Ristretto Decaffeinato*

Kulka Lodów Czekoladowych  
Krucze Ciasteczko *Langues De Chat* Lub *Kruszony Biszkopt*

Mleko

Starta Czekolada

### INSPIRACJE



### JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Włożyć kulkę lodów czekoladowych na spód szklanki
- Na lodach położyć kawałki *Langues de chat* lub ewentualnie posypać lody kruszonym biszkoptem
- Włożyć kapsułkę *Ristretto* lub *Ristretto Decaffeinato* do ekspresu *Maestria* i zaparzyć kawę (25 ml lub 40 ml)
- Przygotować piankę z zimnego mleka przy pomocy spiniacza *Aeroccino* lub dyszy spieniającej ekspresu
- Całość posypać startą czekoladą