

REȚETĂ CAFEA PASSION CAFÉ LIÉGEOIS

🕒 12 min.

🍷 Mediu

MATERIALE

1 Pahar Înalt Pentru Rețete Nespresso (350 ml)

Aparatul Aeroccino Pentru Spumare A Laptei

1 Recipient Pentru A Amesteca Laptele Cu

Siropul De Fructul Pasiunii

1 Linguriță Înaltă

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

1 Capsulă Din Sortimentul De Căfea *Master Origin Colombia* Sau *Ristretto*

2 Cupe De Înghețată Cu Căfea

100 ml De Lapte Proaspăt Rece

1 Linguriță Sirop De Fructul Pasiunii

Opțional: Semințe Din Fructul Pasiunii (Pentru Decor)

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Adăugați 2 cupe de înghețată cu căfea în paharul înalt
- Preparați o capsulă din sortimentul de căfea *Master Origin Colombia* direct deasupra celor două cupe în pahar
- Separat turnați laptele proaspăt și rece în aparatul *Aeroccino* sau folosiți duza cu aburi pentru spumare incorporată a sistemului **Nespresso** și preparați spumă de lapte cald
- Turnați spuma într-un recipient și amestecați siropul de fructul pasiunii până la omogenizare
- Adăugați spuma de lapte aromată deasupra conținutului din paharul înalt
- Decorați paharul cu sirop de fructul pasiunii și opțional puteți adăuga și semințe ale fructului deasupra
- Se recomandă degustarea fără a amesteca straturile create