

## CAFFE LATTE MET ROZEN EN VANILLE

🕒 15 min.    🍷 Moeilijk

### BENODIGDHEDEN

1 Groot Receptglas (350  
ml/12 Oz)  
1 Mesje  
Steelpan  
Receptglas Uit De Ritual-  
Collectie  
Receptlepel Uit De Ritual-  
Collectie

### AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



### INGREDIËNTEN

1 Capsule *Volluto* Of  
*Decaffeinato*  
½ Tahitiaans Vanillestokje (In  
De Lengte Doorgesneden)  
40 G / 1.3 Oz Volle Room  
1 TI Poedersuiker  
1,5 El Rozenwater, Bij  
Voorkeur Natuurlijk  
200 ml / 6.8 Oz Magere Melk,  
Zeer Koud  
½ Vanillestokje, Verse  
Rozenblaadjes Of Gedroogde  
Rozenknopjes (Damascus)

### INSPIRATIE



### HOE MAAKT U DIT RECEPT?

- Voeg het rozenwater bij de melk.
- Snijd het halve vanillestokje doormidden en schraap er met een mesje de zaadjes uit.
- Voeg zowel het vanillestokje als de zaadjes bij de room.
- Warm de room even op en laat afkoelen in de koelkast.
- Verwijder het vanillestokje wanneer de room mooi koud is. Klop op terwijl u geleidelijk de suiker toevoegt.
- Giet in een groot glas.
- Vul aan met een espresso *Volluto* of *Decaffeinato* (40 ml / 15 oz).
- Voeg de rozenmelk toe.
- Versier met een vanillestokje, rozenblaadjes of rozenknopjes.
- Degusteer onmiddellijk.