

TROPISCHER MANGOKAFFEE

🕒 5 min. 🏠 Leicht

MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ml)
Aeroccino Milchschaumer
Oder Ihre *Nespresso*
Maschinendampfdüse

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapsel *Ristretto* Oder *Master*
Origin India Oder *Arpeggio*
Mangosaft
Eiswürfel Oder Gestoßenes
Eis
Milch
Mit Schokolade Überzogene
Waffel

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Geben Sie einige gestoßene oder normale Eiswürfel unten in das Glas
- Fügen Sie Mangosaft hinzu
- Geben Sie eine Kapsel *Grand Cru Ristretto* in die *Nespresso* Maschine und bereiten Sie den Kaffee in einem hohen Rezeptglas zu (25 ml)
- Drücken Sie die Taste für kalten Schaum
- Legen Sie eine mit Schokolade bezogene Waffel darauf