

## TROPISCHER MANGOKAFFEE

🕒 5 Min    🍷 Leicht

### MATERIALIEN

Latte Macchiatoglas (350 ml)  
*Aeroccino* Milchaufschäumer  
Oder Die  
Milchaufschäumfunktion Ihrer  
*Nespresso* Maschine

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



### ZUTATEN

1 Kapsel *Ristretto*, *Indriya*  
*From India* Oder *Arpeggio*  
Grand Cru  
50 ml Mangosaft  
Einige Eiswürfel Oder  
Zerstoßenes Eis  
Etwas Milch  
1 Mit Schokolade Überzogene  
Waffel

### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

- Geben Sie etwas zerstoßenes Eis oder Eiswürfel zusammen mit dem Mangosaft in das Rezeptglas
- Bereiten Sie eine Kapsel des gewünschten Grand Cru als Espresso darauf zu
- Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine kalt auf
- Krönen Sie das Getränk mit dem Schaum und verzieren Sie es mit einer schokoladenüberzogenen Waffel