

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, Master Origin
India* Oder *Arpeggio*
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 Espressos darüber 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