

VANILLEEISKAFFEE STURM

🕒 5 min.

👤 Leicht

MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ml)
Mischgerät

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapsel *Vivalto Lungo* Oder
Decaffeinato Lungo (110 ml)
Vanilleschote
200 ml Kalte Milch
Kugel Vanilleiscreme (80 ml)
Eiswürfel

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Schneiden Sie die Vanilleschote in zwei Hälften
- Verwenden Sie die Spitze eines Messers, schaben Sie die Samen aus der Schote und fügen Sie sie der Milch hinzu
- Geben Sie die mit Vanille aromatisierte Milch in einen Mixer, fügen Sie das Vanilleeis hinzu und mischen Sie alles
- Bereiten Sie den ausgewählten Grand Cru (110 ml) in einer Lungofasse zu und geben Sie die Mischung auch in den Mixer
- Vermischen Sie alles und geben Sie es in ein hohes Rezeptglas (350 ml)
- Sofort servieren