

## CAPPUCCINO À LA ROSE

🕒 5 min.

👤 Leicht

### MATERIALIEN

Cappuccinotasse (170 ml)

*Aeroccino* Milchschaumer

Oder Ihre *Nespresso*  
Maschinendampfdüse

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Kapsel *Master Origin*  
*Nicaragua*

10 cl Milch

1 cl Rosenwasser

Kristallisierte Rosenblätter

Stück Weiße Schokolade

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

- Wärmen Sie die Cappuccinotasse an
- Geben Sie ein Stück weiße Schokolade in die Tasse und bereiten Sie den Espresso auf der Schokolade zu
- Mischen Sie die Milch mit dem Rosenwasser
- Bereiten Sie den aromatisierten Schaum mit der Schaumdüse Ihrer *Nespresso* Maschine oder dem *Aeroccino* Milchschaumer zu und schütten Sie ihn zusammen mit der Milch in das Glas
- Dekorieren Sie Ihre Tasse mit einigen kristallisierten Rosenblättern