NESPRESSO | RECIPES

KARAT-MÉLI

10 Min Mittel

MATERIALIEN

1 VIEW Latte Macchiatto Glas
Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die
Milchaufschäumfunktion Ihrer
Nespresso Maschine.

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

1 Kapsel Variation *Caramelito*

20 Cl Milch

2 Cl Toffee-Nut-Sirup

1 Esslöffel Karamell Sauce

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Toffee-Nut-Sirup und die Karamell-Sauce in das Glas.

2. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf und geben Sie den Schaum in das Glas.

3. Variation *Caramelito* sanft und langsam darüber laufen lassen.

4. Servieren Sie dazu einen *Nespresso* Amaretti (Mandelgebäck).