

## שילוב מנצח של גרניטה, גספצ'ו תות שדה וקפה

בינוני 🍷

5 דקות 🕒



### חומרים

אירוצ'ינו  
כוסות רחבות ושקופות

### בואו נתחיל!

כוס 1: הכינו גספצ'ו בשילוב תות שדה ובזיליקום

### תערובות קפה מומלצות



- מעכו את תות השדה ודללו עם מעט מים כדי להשיג מחית חלקה
- העבירו את התערובת שהתקבלה לכוס רחבה ושקופה
- קשטו בעלה בזיליקום

כוס 2: קפה קר וקצף חלב קטיפתי

40 מ"ל מתערובת דולסאו דו ברזיל  
(1 קפסולה)

פסיפלורה

4 תותים

עלה בזיליקום

עלה נענע מנטה

- הכינו מנת אספרסו בכוס רחבה ושקופה
- הוסיפו מעל 2 קוביות רקח ואפשרו לו להינמס בתוך הקפה
- בהקצפה קרה הקציפו באירוצ'ינו חלב וצקו מעל הקפה את קצף החלב הקטיפתי

כוס 3: גרניטה פסיפלורה

### השראה



- מעכו פסיפלורה אחת עד שתתקבל תערובת חלקה
- הוסיפו למחית הפסיפלורה קרח כתוש וערבבו עד שיתקבל מרקם של גרניטה
- הוסיפו קרח כתוש לתערובת וערבבו עם הגספצ'ו עד שתקבלו מרקם של גרניטה