

CAFÉ BANANA SPLIT

🕒 10 min.

👤 Mittel

MATERIALIEN

Hohes Rezeptglas (350 ml)
Maestria Maschine
Aeroccino Milchschaumer
Oder Ihre *Nespresso*
Maschinendampfdüse

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapsel *Livanto* Oder
Decaffeinato Intenso (40ml)
Löffel Brauner Zucker
Milch
Teegebäck
Banane
Karamelldesserttopping

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Geben Sie einen Löffel braunen Zucker in das Glas
- Geben Sie einen *Nespresso* Grand Cruin die *Maestria* Maschine und bereiten Sie den Kaffee zu (40 ml)
- Geben Sie die Milch in den *Aeroccino* Milchschaumer und drücken Sie die Taste für kalten Milchschaum oder benutzen Sie die Dampfdüse
- Gießen Sie die Milch und den Schaum auf den Kaffee
- Schneiden Sie die Banane in Würfel
- Stecken Sie einen ganzen Teekeks halb in das Glas und legen Sie die Bananenstücke auf den Keks
- Geben Sie das Karamelldesserttopping auf die Banane