

SAMTIGE PISTAZIE

🕒 25 Min

👤 Mittel

MATERIALIEN

Espresso tasse (80 ml)
Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die
Milchaufschäumfunktion Ihrer
Nespresso Maschine
Kochtopf
Sieb

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapseln Limited Edition
Crealto (2x 40 ml)
20 ml Heißes Wasser
Pistazienmilch (30g Geröstete
Pistazien + 125 ml Fettarme
Milch)
80 ml Milch
10 Kardamomsamen
1 Esslöffel Zucker

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

Bereiten Sie die Pistazienmilch zu, indem Sie die gerösteten Pistazien mit der Milch vermischen

- Gießen Sie die Mischung durch ein Sieb und messen Sie 50 ml der Pistazienmilch ab
- Erhitzen Sie 80 ml Milch zusammen mit den Kardamomsamen in einem Kochtopf bis sie köchelt
- Nehmen Sie die angereicherte Milch vom Herd und lassen Sie sie 10 Minuten ziehen, bevor Sie die Samen heraussieben
- Als Nächstes schäumen Sie die Milch mit Hilfe des *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf
- Füllen Sie die Pistazienmilch in ein *Nespresso* Rezeptglas
- Bereiten Sie 2 Espressos der Limited Edition *Crealto* (2 x 40 ml) zu und geben Sie 20 ml heißes Wasser hinzu
- Füllen Sie den Kaffee vorsichtig in die Pistazienmilch und krönen Sie das Getränk mit dem mit Kardamom angereicherten Milchschaum