

CAPPUCCINO CRÈME BRÛLÉE

🕒 5 min.

👤 Makkelijk



BENODIGDHEDEN

Aeroccino
Cappuccino-kopje
Gasbrander

AANBEVOLEN

NESPRESSO
KOFFIES



INGREDIËNTEN

Melk
60 ml

Karamel
10 ml

Bruine suiker
1 Theelepel

INSPIRATIES



HOE MAAK JE DIT RECEPT?

STAP 01

BEREID MELK

Bereid melk in een **Aeroccino** of met een stoompijpje, tot de melk romig en smeug is.

STAP 02

VOEG KARMEL SIROOP EN KOFFIE TOE

Voeg aan een cappuccino kopje de karamel siroop toe samen met 25 ml van de BARISTA Chiaro koffie. Roer goed door.

STAP 03

VOEG SCHUIM TOE AAN DE KOFFIE

Schenk de melk met melkschuim voorzichtig boven op de koffie.

STAP 04

VOEG BRUINE SUIKER TOE

Voeg bruine suiker toe aan het melkschuim en karamelliseer de suiker met een gasbrander, net zoals een echte crème brûlée.