

TIRAMISU-KAHVI (VERTUO)

🕒 8 min 🍳 Keskitaso

MATERIAALIT

Aeroccino-maidonvaahdotin
Vertuo-reseptilasi (450 ml)
Nespresso VertuoPlus -kahvikone

SUOSITELLUT NESPRESSO-KAHVIT



AINEKSET

Suklaakastike 2 tlk

Mascarpone 2 tlk

Maitoa 10 cl

Maustekeksi 3 x

Intenso-kapseli 1 x

Siirappia 2 tlk

KATEGORIAT



ALOITETAAN!

VAIHE 01

Lisää sulaa suklaata
Vertuo-reseptilasiin

VAIHE 02

Lisää mascarpone

VAIHE 03

Lisää Aeroccinolla (tai
vastaavalla) vaahdotettu
maito

VAIHE 04

Valmista Intenso-kahvi
samaan kuppiin ja lisää
samalla siirappi

VAIHE 05

Ripottele keksimurut