



NESPRESSO | RECIPES

## מוקה לבן ושוויצרי

קל 🕯 10 דקות 🕒

### חומרים

כוס מתכונים גבוהה (350 מ"ל)

### תערובות קפה מומלצות



### בואו נתחיל!

- ממיסים 2 קוביות שוקולד הלבן והשמנת במשך 10-20 שניות במיקרוגל.
  - מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה של גנאש לבן. מעבירים לכוס קפה גבוהה ושקופה.
  - מקציפים חלב בעזרת האירוצ'ינו או בעזרת צינורית הקיטור וההקצפה של מכונת הנספרסו שברשותכם עד שמתקבל חלב חם וסמיך עם שכבה של קצף חלב קטיפתי
- הגשה:

- מוזגים מעל הגנאש מנת אספרסו ואת החלב החם והמוקצף.
- מעטרים בראש סמיך של קצפת ובגרידה מ-2 קוביות השוקולד הלבן שנותרו (את הקוביות ניתן לגרד בפומפיה או במיקרופליין – מגרדת תבלינים)

### מצרכים

המרכיבים למשקה אחד:

40 מ"ל אספרסו מתערובת ארפג'יו  
(1 קפסולה)

2 קוביית שוקולד לבן

3-2 כפות שמנת

1/4 כוס חלב

להגשה:

2 קוביות שוקולד לבן

קצפת – לא חובה ולפי הטעם

### השראה

