

## CZEKOLADOWO-KAWOWA PRZYJEMNOŚĆ

🕒 🍷 Łatwy

### MATERIAŁY

Miska  
Filiżanka Do Espresso  
Rondel

### POLECANE KAWY NESPRESSO



### SKŁADNIKI

2 Kapsułki Kawy Arpeggio  
130 G Czekolady (70%)  
125 G Śmietanki  
25 G Masła  
30 G Białej Czekolady  
1 Łyżeczka Posypki Dekoracyjnej  
Patyczki Do Stworzenia Lizaków

### INSPIRACJE



### JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Wlej wrzącą śmietankę na czekoladę (pokrojoną na kawałki) i delikatnie wymieszaj, aby stopić czekoladę
- Zaparz Espresso z jednej kapsułki Arpeggio
- Do czekolady, dodaj w tym samym czasie masło i przygotowaną kawę.
- Ulep kule wielkości łyżki i dodaj patyki.
- Roztop 30 g białej czekolady i przełóż do miski.
- Zamocz gotowe lizaki w białej czekoladzie i udekoruj posypkami.
- Chłódź w lodówce przez 3 godziny.
- Po 3 godzinach, zaparz kawę Arpeggio i delektuj się gotowym deserem.