

CAFÉ LATTE CHOCOLATE COOKIE

🕒 5 min.

🍷 Mittel

MATERIALIEN

Aeroccino Milchschaumer Oder
Die Milchschaumfunktion Ihrer
Nespresso Maschine
Großes Rezeptglas (350 ml)
Rezeptlöffel

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapsel *Vivalto Lungo* Grand Cru
10 ml Cookie Choco Sirup
200 ml Milch
Cookie

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie mit Hilfe des *Aeroccino* Milchschaumers oder der Milchschaumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine Milchschaum zu
- Bereiten Sie den Grand Cru als Espresso (40 ml) zu
- Geben Sie den Cookie Choco Sirup in ein großes Glas
- Anschließend gießen Sie den Kaffee darauf und krönen Sie alles mit dem Milchschaum
- Dekorieren Sie das Rezept mit Cookie Stückchen