

VANILIO MIT HINGABE

🕒 5 min.

👤 Leicht

MATERIALIEN

Großes Rezeptglas (350 ml)

Glaskanne

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel *Vanilio* Grand Cru

50 ml Kalte Milch

Kugeln Vanille_Eiscreme (80g)

Eiswürfel

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie mit Hilfe des Aeroccinos oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer Nespresso Maschine einen kalten Milchschaum zu
- Geben Sie anschließend 2 Kugeln VanilleEiscreme, den Vanilio Grand Cru sowie 3 Eiswürfel in eine gekühlte Glaskanne und vermischen Sie alle Bestandteile sorgfältig. Gießen Sie die Mischung in ein Rezeptglas und krönen Sie die mit dem Milchschaum
- Nach Belieben mit gestoßenem Eis servieren