NESPRESSO | RECIPES

# VANILIO CAFÉ LIÉGEOIS

4 Min  Leicht

## MATERIALIEN

Capuccino-Tasse (170 Ml)
**Aeroccino** Milchaufschäumer
Oder Die
Milchaufschäumfunktion Ihrer
**Nespresso** Maschine

## EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

## ZUTATEN

Kapseln *Vanilio*

1 Kugel Vanille Eiscreme

EL Heißer Milchschaum

TL Karamellsirup

TL Schokoladenraspeln

## INSPIRATION

## ZUBEREITUNG

- Stellen Sie mit Hilfe des **Aeroccino** oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer **Nespresso** Maschine einen Milchschaum her
- Fügen Sie den Karamelsirup hinzu
- Bereiten Sie zwei Espressi zu und gießen Sie sie in eine gekühlte Tasse
- Sofort die Eiscreme hinzufügen und mit Milchschaum bedecken
- Mit Schokoladenraspeln dekorieren und unverzüglich servieren