

CARAMELITO KÁVÉHAB

🕒 10 perc

👤 Könnyű

ESZKÖZÖK

Lungo Csészék (10 X 150 ml)

Mixer Vagy Turmixgép

Kancsó

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK



HOZZÁVALÓK

10 *Caramelito* Grand Cru

Kapszula

Egy Üveg (750 ml) Habzóbor

(Alkoholmentes)

Zselatin Lapok

80 ml Nádcukor Szirup

10 g Porcukor (Nádcukorból)

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

- Főzzön le 10 *Caramelito* espresso kávé (10 x 40 ml), öntse egy kancsóba, majd adja hozzá a zselatinlapokat
- Kevergesse, amíg a zselatin teljesen fel nem oldódik a kávéban
- Folyamatos keverés mellett öntse a kancsóba a szirupot és a cukrot
- Töltse át a keveréket a turmixgépbe, turmixolja össze, és tegye be a hűtőszekrénybe 4 órára
- Egy espressos csészét félig töltsön meg habzóborral (alkoholmentes), és kanalazza a tetejére a habot
- Azonnal tálalja