NESPRESSO | RECIPES

# GEEISTER KARAMELKAFFEE

10 min. Leicht

## MATERIALIEN

Großes Rezeptglas (350 Ml)
Shaker
Aeroccino Milchaufschäumer Oder Die Milchaufschäumfunktion Ihrer Nespresso Maschine

## EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

## ZUTATEN

Kapseln *Caramelito* Grand Cru
Kugeln Karamelleiscreme
Gesalzener Karamellsirup
10 Cl Vanillemilch
Gestoßenes Eis

## INSPIRATION

## ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie2 Caramelito Grands Crus zu und geben Sie diese in einen Shaker
- Fügen Sie außerdem 2 Kugeln Karameleiscreme hinzu
- Schütteln Sie kräftig, bis Sie eine gleichmäßige Konsistenz erhält
- Gießen Sie sie in ein Rezeptglas und geben Sie 3 Esslöffel gestoßenes Eis hinzu
- Stellen Sie mit Hilfe Ihres Aeroccinos oder der Milchaufschäumdüse Ihrer Nespresso Maschine einen Milchschaum her und gießen ihn langsam in das Glas
- Dekorieren Sie den Glasrand mit Karamellsirup