

## COLOMBIAN PASSIOCCINO

🕒 5 minut

🏠 Nízká

### POMŮCKY

Aeroccino

Cappuccino šálek

Parní tryska Nespresso kávovaru

### DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



### INGREDIENCE

Master Origin Colombia  
1 ks



Marmeláda z marakuji  
1 čajová lžička



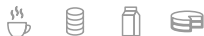
Polotučné mléko  
80 ml



Dřeň z marakuji  
0.5 ks



### INSPIRACE



### POJĎME TVOŘIT

#### KROK 01

Do cappuccino šálku dejte lžičku marmelády z marakuji (můžete použít pyré či polevu).

#### KROK 02

Přes marakuju přelijte připravené espresso (40 ml) **Master Origin Colombia**.

#### KROK 03

Ve šlehači mléka či parní tryskou našlehejte mléčnou pěnu a přeneste ji lžící na kávu ve vašem šálku.

#### KROK 04

Na pěnu můžete také navršit půlku ovocné dřeně z marakuji.