

## 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.