

## KOLUMBIAI MARACUJÁS CAPPUCCINO

🕒 5 perc

💡 Könnyű


### ESZKÖZÖK


Tejhabosító


### AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK



### HOZZÁVALÓK

Master Origin Colombia  
káv kapszula  1 db

Maracujakrém  
1 teáskanál 

Félzsíros tej  
80 ml 

Maracuja  
0.5 db 

### INSPIRÁCIÓK



### ELKÉSZÍTÉS

#### LÉPÉS 01

Tegyen egy kanál maracujakrémet egy cappuccinós csészébe! (Használhat maracujalekvárt is a maracujakrém helyett ugyanolyan mennyiségben.)

#### Maracujakrém

*Hozzávalók:* 125 g hűtött vaj apróbb darabokra vágva, 155 g porcukor, 180 ml friss maracujabelső, 4 tojás sárgája

#### Elkészítés:

Keverje össze a hozzávalókat, majd egy serpenyőben 10-15 perc alatt főzze össze kevergetés mellett. Hagyja kihűlni fogyasztás előtt.

#### LÉPÉS 02

Főzzön rá a maracujakrémre egy Master Origin Colombia kávé kapszulát!

#### LÉPÉS 03

Habosítson tejet Aeroccino tejhabosítójával vagy Barista készülékével, majd öntse rá a kávéra!

#### LÉPÉS 04

Díszítésként egy maracuja húsából rakjon a tetejére.