

## INDONÉSKÉ POZNÁNÍ

🕒 5 minut

🏠 Nízká

### POMŮCKY

Aeroccino  
Vysoká Recipe sklenice  
Parní tryska Nespresso kávovaru

### DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



### INGREDIENCE

Čokoládový sirup či poleva  
20 ml

Master Origin Indonesia  
1 ks

Polotučné mléko  
120 ml

Kousky hořké čokolády s chili  
1 čajová lžička

### INSPIRACE



### POJĎME TVOŘIT

#### KROK 01

Do vysoké Recipe sklenice nalijte čokoládový sirup či polevu.

#### KROK 02

Ve šlehači mléka si připravte mléčnou pěnu, tolik, kolik je potřeba na přípravu Latte Macchiato a přelijte ji do sklenice.

#### KROK 03

Dolijte espressem (40 ml) **Master Origin Indonesia.**

#### KROK 04

Navrch nasypete pár kousků či hoblinek čokolády s chili. **TIP:** Vychladte svou čokoládu v ledničce, bude se vám dobře sekat na kousky. Před pitím nápoj dobře promíchejte, aby se vám všechna aroma dobře propojila a dala vyniknout bohatému dřevitému aroma.