

INDONESIA DISCOVERY

🕒 5 Min.

👤 Leicht

MATERIALIEN

Aeroccino
großes Rezeptglas

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Schokoladensirup
20 Milliliter 

Master Origin Indonesia
Kapsel 
1 Kapsel

Halbfettmilch
120 Milliliter 

dunkle Schokoladen-Chili
Blättchen 
1 Prise

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Gießen Sie das Schokoladensirup in ein großes Rezeptglas.

SCHRITT 02

Schäumen Sie Milch auf - in etwa so viel, wie Sie für einen Latte Macchiato verwenden würden - und gießen Sie sie ins Rezeptglas.

SCHRITT 03

Bereiten Sie einen MASTER ORIGIN Indonesia darauf zu.

SCHRITT 04

Dekorieren Sie Ihr Getränk mit Schokoladen-Blättchen.
Tipps: - Legen Sie die Schokolade vorher für einige Zeit in den Kühlschrank, so lässt sie sich leichter brechen. - Rühren Sie das Getränk um, bevor Sie es probieren, um noch mehr Geschmacksnoten freizusetzen.