NESPRESSO | RECIPES

# INDONESIAN DISCOVERY

5 minuten  Einfach

## MATERIALIEN

VIEW RECIPE

## EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

## ZUTATEN

Schokoladensirup
20 ml

Master Origin Indonesia
1 Einheit

Milch
120 ml

## INSPIRATION

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01

Den Schokoladensirup in ein grosses Rezeptglas giessen.

### SCHRITT 02

Milch aufschäumen – ungefähr so viel Milch wie für einen Latte Macchiato – und in ein Rezeptglas giessen.

### SCHRITT 03

Den **Master Origin Indonesia** Kaffee hinzugeben.

### SCHRITT 04

Mit etwas dunkler Chili-Schokolade (grob zerkleinert) dekorieren.
Tipps:

Legen Sie die dunkle Chili-Schokolade eine Weile in den Kühlschrank. Sie lässt sich so leichter zu Schokosplittern zerkleinern. Für ein noch intensiveres Aroma der reichhaltigen Holznoten die Milch, den Kaffee und den Sirup verrühren.