

INDONÉZ CSOKOLÁDÉS KÁVÉ

🕒 5 perc

👤 Könnyű


ESZKÖZÖK

Aeroccino
Nagyobb pohár
Tejhabosító


AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK




HOZZÁVALÓK

Csokoládészirup
20 ml 

Master Origin Indonesia
kávékapszula
1 db 

Félzsíros tej
120 ml 

Chilis étcsokoládé
1 csipet 

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

LÉPÉS 01

Öntse a csokoládészirupot egy nagyobb pohárba!

LÉPÉS 02

Készítsen tejhabet (nagyjából annyi tejből, amennyiből Latte Macchiato-t készítene magának), majd öntse bele a pohárba!

LÉPÉS 03

Főzzön rá egy Master Origin Indonesia kávé!

LÉPÉS 04

Szórjon a tetejére durvára vágott chilis étcsokoládét!
Tipp: - Könnyebben fel tudja darabolni a csokoládét, ha előtte egy kis időre beteszi a hűtőbe.
- Fogyasztás előtt keverje össze az italt, hogy még jobban előjjenek a gazdag, fás aromák.