

INDONÉZSKE POZNANIE

🕒 5 minút

👤 Nízka

POMÔCKY

Veľký Recipe pohár
Aeroccino
Aeroccino alebo parná tryska
kávovaru Nespresso

DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



INGREDIENCIE

čokoládový sirup či poleva
20 ml

Master Origin Indonesia
1 ks

polotučné mlieko
120 ml

kúsky horkej čokolády s
čili
1 štipka

INŠPIRÁCIE



POĎME TVORIŤ

KROK 01

Do vysokého Recipe pohára nalejte čokoládový sirup či polevu.

KROK 02

V šľahači mlieka si pripravte mliečnu penu v množstve potrebnom na prípravu Latte Macchiato a prilejte do pohára.

KROK 03

Dolejte espressom (40 ml) **Master Origin Indonesia**.

KROK 04

Navrch nasypťe pár kúskov či hobliniek čokolády s čili. **TIP:** Vychladte svoju čokoládu v chladničke, bude sa Vám tak lepšie krájať na kúsky. Pred podávaním nápoj dobre premiešajte, aby sa všetky arómy dobre prepojili a dali vyniknúť bohatej drevitej aróme.