

KRÉMOVÉ POTĚŠENÍ S VARIATIONS PARIS PRALINÉ

🕒 5 minut 🍷 Střední

POMŮCKY

Šlehačková lahev
180 ml sklenice

DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



INGREDIENCE

Čokoládový krém či polevy 
2 čajová lžička

Kousky lískovoříškových
pralinek 
1 čajová lžička

Hoblínky hořké čokolády 
1 čajová lžička

Variations Paris Praline 
1 ks

INSPIRACE

POJĎME TVOŘIT

KROK 01

Do Lungo šálku nadejte dvě čajové lžičky lískovoříškového krému či čokoládové polevy.

KROK 04

Nastříkejte šlehačku navrch připravené kávy.

KROK 02

Přes krém připravte kávu espresso (40ml).

KROK 05

Navrch dozdote kousky pralinek či hoblínek hořké čokolády. Tip: nápoj vypijte ihned po přípravě, abyste si vychutnali křupavé kousky pralinek.

KROK 03

Ve šlehačkové lahvi smíchejte smetanu a lískovoříškový sirup a připravte šlehačku.