

VARIATIONS PARIS PRALINÉ CREAMY INDULGENCE

🕒 5 Min.

🏠 Mittel



MATERIALIEN

Sprühsahne Spender
180 ml Glass
Cappuccino Tasse

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Schokoladenaufstrich
2 TL 

Pralinen Stückchen
1 TL 

Zartbitter-Schokoladenspäne
1 TL 

Sahne (35 %)
250 ml 

Haselnuss Sirup
25 ml 

Variations Paris Praline
1 Kapsel 

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

01

1 oder 2 Teelöffel Pralinen-Creme oder Schokoladen-Aufstrich in eine 180 ml Tasse geben.

02

Extrahieren Sie den Kaffee als Espresso (40 ml) darüber. (Alternativer Kaffee: Ciocattino).

03

Bereiten Sie etwas Schlagsahne zu. Geben Sie 25 ml Haselnuss-Sirup und 250 ml Sahne in den Schlagsahne-Spender.

04

Geben Sie die Sahne auf den Kaffee.

05

Pralinenbrösel und dunkle Schokoladenspäne auf der Schlagsahne verteilen.