NESPRESSO | RECIPES

VARIATIONS PARIS PRALINÉ KREMOWA ROZKOSZ

Średni

MATERIAŁY

Szklanka 180 ml

POLECANE KAWY NESPRESSO

SKŁADNIKI

- Krem czekoladowy — 1 Łyżeczka
- Rozdrobnione orzechy laskowe — 1 Łyżeczka
- Wiórki z czarnej czekolady — 1 Łyżeczka
- Śmietanka 30% — 250 ml
- Syrop orzechowy — 25 ml
- Kawa Variations Paris Praline — 1 Sztuka

INSPIRACJE

JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Umieść 1 lub 2 łyżeczki kremu czekoladowego w 180 ml filiżance.

KROK 02

Zaparz kawę Variations Paris Praliné jako espresso i wlej do filiżanki z czekoladą.

KROK 03

Przygotuj bitą śmietanę w syfonie do robienia bitej śmietany poprzez wlanie do niego 25 ml syropu orzechowego oraz 250 ml śmietanki 35%.

KROK 04

Dodaj bitą śmietanę do kawy.

KROK 05

Posyp kawę wiórkami czekoladowymi i rozdrobnionymi orzechami laskowymi.

KROK 06

Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.