

VARIATIONS PARIS PRALINÉ CREAMY INDULGENCE

🕒 5 minút 🏠 Stredná





POMÔCKY


180 ml pohár


DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO

INGREDIENCIE

Čokoládová posýpka
2 čajová lyžička 

Pralinkové omrvinky
1 čajová lyžička 

Hoblínky horkej čokolády
1 čajová lyžička 

Šľahačka 35 %
250 ml 

Lieskovo-orieškový sirup
25 ml 

Variations Paris Praline
1 ks 

INŠPIRÁCIE

POĎME TVORIŤ

KROK 01

Do šálky s objemom 180 ml nalejte 1 alebo 2 čajové lyžičky pralinkového krému alebo čokoládovej polevy.

KROK 04

Pridajte navrch kávy.

KROK 02

Prelejte espressom (40 ml).

KROK 05

Šľahačku posypte pralinkovými omrvinkami a hoblínkami horkej čokolády.
Tip: Nápoj konzumujte hneď po pripravení, aby ste cítili chrumkavé pralinky.

KROK 03

Pripravte si šľahačku z 25 ml lieskovo-orieškového sirupu a 250 ml smotany.