

## 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.