

POTĚŠENÍ VARIATIONS PARIS PRALINÉ

🕒 8 minut 🏠 Střední


POMŮCKY


Nespresso Barista
180 ml šálek


DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



INGREDIENCE

Kousky lískovooříškových
pralinek 
1 čajová lžička

Hoblínky hořké čokolády 
1 čajová lžička

Čokoládový krém či polevy 
2 čajová lžička

Variations Paris Praline 
1 ks

INSPIRACE



POJĎME TVOŘIT

KROK 01

Do Lungo šálku nandejte 1-2 čajové lžičky lískovooříškového krému či čokoládové polevy.

KROK 02

Před krém připravte espresso (40ml).

KROK 03

Za pomoci přístroje Barista připravte šlehačku. Nalijte 100ml odtučněné smetany a zvolte program "Hot Chantilly".

KROK 04

Nastříkejte šlehačku na připravený nápoj.

KROK 05

Navrch umístěte kousky pralinek či hoblínky hořké čokolády.