

## VARIATIONS PARIS PRALINÉ MET SLAGROOM

🕒 8 minuten

👤 Gemiddeld




### BENODIGDHEDEN

Nespresso Barista  
180ml kopje


### AANBEVOLEN <STRONG>NESPRESSO</STRONG> KOFFIES




### INGREDIËNTEN

Magere melk  
100 ml 

Pralinekrumels  
1 Theelepel 

Pure chocoladeschaafsel  
1 Theelepel 

Chocoladepasta  
2 Theelepel 

Variations Paris Praline Capsule  
1 Stuk 

### INSPIRATIES



### HOE MAAK JE DIT RECEPT?

#### STAP 01

Giet 1 of 2 theelepels pralineroom of chocoladepasta in een kopje van 180 ml.

#### STAP 02

Schenk de espresso(40 ml) erover.

#### STAP 03

Bereid wat warme slagroom door 100 ml magere melk in de **Nespresso Barista** te gieten. Sluit het deksel, selecteer het recept "hot Chantilly" op de machine en druk op de startknop.

#### STAP 04

Voeg de slagroom toe bovenop de koffie.

#### STAP 05

Verdeel er wat pralinekrumels en pure chocoladeschaafsel overheen.