NESPRESSO | RECIPES

DOPPELTER CRÈME BRÛLÉE LATTE MACCHIATO

10 Min Mittel

MATERIALIEN

Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine
Rezeptglas (350 Ml)
Crème Brûlée-Brenner

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

2 Kapseln Ispirazione Palermo Kazaar
150 Ml Milch
30 Ml Crème Brûlée-Sirup
Brauner Zucker

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des *Aeroccino* Milchaufschäumers oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf
- Geben Sie den Crème Brûlée-Sirup in ein Rezeptglas und bereiten Sie 1 Kapsel *Kazaar* Grand Cru als Ristretto (25 ml) darauf zu
- Rühren Sie gut um
- Geben Sie den Milchschaum in das Glas und lassen Sie die Milch vorsichtig einfließen
- Bereiten Sie 1 weitere Kapsel *Kazaar* Grand Cru, dieses Mal als Espresso (40 ml), im Glas zu
- Streuen Sie gleichmäßig braunen Zucker auf den Milchschaum und karamellisieren Sie ihn mit einem Brenner wie bei einer echten Crème Brûlée