NESPRESSO | RECIPES

GEEISTE SCHOKOLADE

5 min Leicht

MATERIALIEN

Aeroccino Milchaufschäumer
Shaker
Rezeptglas (350 Ml)

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapseln *Kazaar* Grand Cru (2 X 40 Ml)

Milch

20 Ml Makronensirup

Kugeln Schokoladeneis

Esslöffel Zerstoßenes Eis

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Geben Sie die Milch in den *Aeroccino*, bereiten Sie kalten Milchschaum zu und mischen Sie den Sirup unter
- Bereiten Sie in der Zwischenzeit 2 Kapseln *Kazaar* Grand Cru (2 x 40 ml) zu, und vermischen Sie den Espresso mit 2 Kugeln Schokoladeneis in einem Shaker
- Geben Sie 1 Esslöffel zerstoßenes Eis in ein Rezeptglas und gießen Sie den Inhalt des Shakers darüber
- Krönen Sie das Getränk mit dem aromatisierten Milchschaum