

ХОЛОДНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ КОФЕ

🕒 5 мин.

👉 Легкие

Aeroccino

Миксер

Соломинка

Высокий Бокал (350 Мл)



2 Капсулы Гран Крю *Kazaar*

Молоко

20 Мл Сиропа Масарон

2 Шарика Шоколадного
Мороженого

1 Столовая Ложка
Дробленного Льда



- Налейте молоко в *Aeroccino* или используйте паровую трубку Вашей кофемашины
- Включите холодный режим, дождитесь приготовления густой пенки и добавьте сироп
- Приготовьте 2 эспрессо Гран Крю *Kazaar* (40 мл), перелейте в шейкер и добавьте два шарика шоколадного мороженого
- Хорошо взболтайте
- Положите 1 столовую ложку дробленого льда в коктейльный бокал и добавьте содержимое шейкера
- Добавьте пенку поверх кофе
- Для украшения используйте соломинку