

LEDOVÉ MACCHIATO S KARDAMONEM

🕒 5 min.

👤 Nízká

POMŮCKY

Šejkr

Šlehač Mléčné Pěny Aeroccino

DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



INGREDIENCE

Kapsle Dharkan Grand Cru

Cl Mléka

Cl Kardamonového Sirupu

Mletý Kardamon

Kostky Ledu

INSPIRACE



POJĎME TVOŘIT

- Nalijte do šlehače *Aeroccino* 25 cl mléka
- Zapněte šlehač ve studeném režimu a připravte hustou pěnu
- Nalijte espresso *Dharkan Grand Cru* (40 ml) do šejkru, přidejte 3 kostky ledu a dobře protřepejte
- Ve vychlazené *Recipe* sklenici smíchejte kardamonový sirup a mléčnou pěnu ze šlehače
- Ozdobte mléčnou pěnou a opatrně přidejte obsah šejkru
- Dekorace: Posypeme pěnu mletým kardamonem