

SCURO LATTE  
ART MOCHA  
SALTED CARAMEL  
CHOCOLATE

🕒 ⏱ Mittel



MATERIALIEN

EMPFOHLENE  
KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

INSPIRATIONEN

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Gießen Sie zuerst 100 ml 1,5% Milch direkt in das Nespresso Barista Gerät. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept "Latte Art" auf dem Gerät aus und drücken sie die Start-Taste.

SCHRITT 02

Geben Sie 2 dunkle gesalzene Karamellschokoladen Nespresso in eine Cappuccino View Tasse.

SCHRITT 03

40 ml Espresso Scuro darüber extrahieren. Rühren und gießen Sie die heiße Milch in die Tasse und gestalten Sie eine Figur mit einem Stock auf dem Schaum.