NESPRESSO | RECIPES

# SALZKARAMELL-MOKKA

Mittel

## MATERIALIEN

## EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

## ZUTATEN

BARISTA CREATIONS Scuro Kaffee

40 ml

## INSPIRATION

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01

Geben Sie zunächst 100 ml Milch mit 1,5% Fettgehalt direkt in das **Nespresso Barista**-Gerät. Schliessen Sie den Deckel, wählen Sie die Option „Latte Art“ und drücken Sie den Startknopf.

### SCHRITT 02

Geben Sie 2 Täfelchen **Nespresso** Zartbitterschokolade mit salzigen Karamellsplittern in eine **VIEW** Cappuccinotasse.

### SCHRITT 03

Brühen Sie 40 ml Espresso **BARISTA CREATIONS Scuro** darüber auf. Umrühren, die heisse Milch in die Tasse giessen und mit einem Stäbchen oben auf dem Milchschaum ein Muster ziehen.