

LEBKUCHEN- KAFFEE WIENER ART

🕒 5 Minuten

👤 Mittel

MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

BARISTA CREATIONS
Bianco Forte Kaffee



230 ml

Schlagrahm
100 ml



INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Brühen Sie 230 ml
**BARISTA CREATIONS
Bianco Forte** in einen
VERTUO Mug.

SCHRITT 02

Geben Sie 1'000 ml
Schlagsahne in einen
Sahnebereiter und
verwenden Sie 2
Sahnepatronen*. Kräftig
schütteln. Geben Sie die
Schlagsahne oben auf den
Kaffee.

SCHRITT 03

Schneiden oder reiben Sie
einige Stückchen
Lebkuchen, verteilen Sie
diese oben auf der Sahne
und giessen Sie etwas
Honig darüber.