



## אייס שוקו-אספרסו

קל ☺

5 ⌚

### חומרים

### תערובות קפה מומלצות



### בואו נתחיל!

מקציפים חלב באיירצ'ינו או בצ'ינורית הקיטור וההקצפה של מכונת הנספרסו שברשותכם עד לקבלת שכבה סמיכה של קצף. מוונים לכוס, מוסיפים אבקת קקאו ומערבבים היטב. הגשה: יוצקים שמנת לכוס גדולה ושקופה מוסיפים קרח. מוונים מעל את תערובת החלב והמוקצף ואבקת הקקאו. מוונים לכוס 80 מ"ל של קפה שמכנים מקפסולת ורטו מתערובת אלטיסיו או דיאבוליטו. מנישים מייד, קר מאד.

### מצרכים

- 150 מ"ל חלב
- 1 כף אבקת קקאו איכותית
- 2 כפות שמנת מתוקה
- 1 קפסולת ורטו מתערובת אלטיסיו או דיאבוליטו
- 6 קוביות קרח

### השראה

