

## AFFOGATO

🕒 5 Min.

🏠 Mittel

### MATERIALIEN

Löffel  
Nespresso Barista  
VIEW Lungo Tasse


### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Vanilleeis  
1 Portion 

Schlagobers  
30 Milliliter 

Getrocknete Cranberries  
1 Prise 

Vanilio  
40 Milliliter 

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

Geben Sie 100 ml Schlagobers in Ihren Nespresso Barista.

#### SCHRITT 02

Schließen Sie den Deckel, wählen sie das Rezept "Espresso Con Panna" auf Ihrem Barista aus und drücken Sie auf Start.

#### SCHRITT 03

Geben Sie eine Kugel Vanilleeis in ein VIEW Lungo Glas.

#### SCHRITT 04

Geben sie 40 ml BARTISTA CREATIONS Vanilla Éclair Kaffee auf das Vanilleeis. Mit dem Barista-Löffel 30 g Schlagobers hinzufügen und mit getrockneten Preiselbeeren oder frischen Heidelbeeren servieren.