

## HAZELNUT AFFOGATO

🕒 5 min

🏠 Leicht

### MATERIALIEN

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Haselnüsse  
5 Gramm

Karamelleis  
1 Portion

Ispirazione Genova Livanto  
40 Milliliter

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

Geben Sie eine Kugel Karamelleis in ein VIEW Lungo Glas.

#### SCHRITT 02

Gießen sie anschließend 40 ml **Ispirazione Genova Livanto** über das Eis.

#### SCHRITT 03

3 frische und zerkleinerte Haselnüsse darüberstreuen und genießen.