

TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 🏠 Nízka


POMŮCKY


Nespresso Barista


DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO





INGREDIENCE

Hořká čokoláda
1 

Mandlový sirup
5 ml 


Šlehačka
30 ml 

Kakaový prášek
1 špetka 

1.5% mléko
100 ml 

Italský cukrářský piškot
1 ks 

Ispirazione Venezia
40 ml 

Hořká Nespresso čokoláda
1 

INSPIRACE



POJĎME TVOŘIT

KROK 01

Nejprve do mléčného šlehače Nespresso Barista nalijte 100 ml 35% šlehačky. Zavřete víko, vyberte recepturu "Espresso Con Panna" a spusťte přístroj.

KROK 04

Navrch připravte 40 ml kávy Ispirazione Venezia.

KROK 07

Dozdobte kakaovým práškem.

KROK 02

Poté do mléčného šlehače Barista nalijte 100 ml 1,5% mléka a spusťte recepturu Cappuccino.

KROK 05

Přidejte vyšlehanou šlehačku.

KROK 08

Servírujte s boudoir sušenkou.

KROK 03

Do sklenice vložte 1 kostku tmavé čokolády a 5 ml mandlového sirupu.

KROK 06

Na šlehačku přidejte horkou mléčnou pěnu.