

TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 ⏱️ Leicht

MATERIALIEN

Nespresso Barista

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Zartbitterschokolade 1 


Mandelsirup 5 Milliliter 

Schlagobers 30 Milliliter 

Kakaopulver 1 Prise 

Milch 1,5 % 100 Milliliter 

Biskotte 1 Teile 

Ispirazione Venezia 40 Milliliter 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Geben Sie zuerst 100 ml Schlagobers in Ihren Nespresso Barista. Schließen Sie den Deckel, wählen sie das Rezept "Espresso Con Panna" auf Ihrem Barista aus und drücken Sie auf Start.

SCHRITT 04

Gießen Sie 40 ml Ispirazione Venezia darüber.

SCHRITT 07

Streuen Sie Kakaopulver darüber und servieren Sie das Dessert mit einer Biskotte.

SCHRITT 02

Geben Sie danach 100 ml fettarme Milch in Ihren Nespresso Barista. Schließen Sie den Deckel, wählen sie das Rezept "Cappuccino" auf Ihrem Barista aus und drücken Sie auf Start.

SCHRITT 05

Gießen Sie anschließend den Schlagobers über den Kaffee.

SCHRITT 03

Geben Sie ein Stück dunkle Schokolade und 5 ml Mandelsirup in eine Tasse.

SCHRITT 06

Danach den heißen Milchschaum auf den Schlagobers gießen.