

TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 ⚙️ Einfach



MATERIALIEN

Barista


EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES




ZUTATEN


Zartbitterschokolade
1 


Mandelsirup
5 ml 

Rahm
30 ml 

Kakaopulver
1 Prise 

Teilentrahmte Milch mit 1,5%
Fett
100 ml 

35% Fettcreme
100 ml 

Boudoir-Keks
1 Einheit 

Ispirazione Venezia
40 ml 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Geben Sie zuerst 100 ml Rahm mit 35% Fettgehalt in Ihr Nespresso Barista-Gerät. Schliessen Sie den Deckel, wählen Sie die Option „Espresso Con Panna“ und drücken Sie den Startknopf.

SCHRITT 04

Brühen Sie darüber 40 ml ISPIRAZIONE Venezia auf.

SCHRITT 07

Bestreuen Sie die Kreation mit Kakaopulver.

SCHRITT 02

Geben Sie dann 100 ml Milch mit 1,5% Fettgehalt direkt in das Nespresso Barista-Gerät. Schliessen Sie den Deckel, wählen Sie die Option „Cappuccino“ und drücken Sie den Startknopf.

SCHRITT 05

Geben Sie die Schlagsahne-Mischung auf den Kaffee.

SCHRITT 08

Servieren Sie den Kaffee mit einem Löffelbiscuit.

SCHRITT 03

Geben Sie 1 Stück dunkle Schokolade und 5 ml Mandelsirup in eine Tasse.

SCHRITT 06

Geben Sie den heissen Milchschaum auf die Sahne.