

TIRAMISU CAPPUCCINO



Leicht

MATERIALIEN

Nespresso Barista

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Mandelsirup
5 Milliliter 

Schlagsahne
30 Milliliter 

1.5% H-Milch
100 Milliliter 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

Gießen Sie zunächst 100 ml 35%ige Sahne in Ihr Nespresso Barista Gerät. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept "Espresso Con Panna" und drücken Sie auf Start.

04

Extrahieren Sie 40 ml von Ispirazione Venezia darüber.

07

Streuen Sie Kakaopulver darüber.

02

Dann gießen Sie 100 ml Milch mit 1,5% Fett direkt in das Nespresso Barista Gerät. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept "Cappuccino" am Gerät und drücken Sie die Starttaste.

05

Gießen Sie die Schlagsahne-Mischung über den Kaffee.

08

Servieren Sie das Getränk mit einem Boudoir-Keks.

03

Geben Sie 1 Stück dunkle Schokolade und 5 ml Mandel-Sirup in eine Tasse.

06

Den heißen Milchschaum über die Sahne geben.