

TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 10 min.

👤 Łatwy




MATERIAŁY

Barista
Aeroccino


POLECANE KAWY NESPRESSO




SKŁADNIKI


Gorzka czekolada 1 

Syrop migdałowy 5 ml 

Bitą śmietana 30 ml 

Kakao 1 Szczypta 

Mleko półtłuste 100 ml 

Śmietanka 36% 100 ml 

Biszkopt Boudoir Biscuit 1 Szt. 

Ispirazione Venezia 40 ml 

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Wlej 100 ml śmietanki 36% do urządzenia Nespresso Barista, zamknij pokrywkę, wybierz przepis „Espresso Con Panna” i naciśnij start.

KROK 04

Na całość zaparz kawę Ispirazione Venezia w formie espresso (40 ml).

KROK 07

Posyp kakao.

KROK 02

Następnie wlej 100 ml mleka 1,5% do urządzenia Barista, zamknij urządzenie pokrywką, wybierz przepis „Cappuccino” i naciśnij start.

KROK 05

Bitą śmietaną przełóż na wierzch kawy.

KROK 08

Podawaj z biszkoptami Boudoir Biscuit.

KROK 03

W międzyczasie włóż kostkę ciemnej czekolady do filiżanki cappuccino View i dodaj 5 ml syropu migdałowego.

KROK 06

Łyżką Barista przełóż gorącą mleczną piankę na warstwę bitej śmietany.