

## TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 10 min.

👤 Łatwy



### JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?


#### MATERIAŁY

Aeroccino  
Nespresso Barista


#### 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



#### 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.