

## DOLCE TRUFFLE CAPPUCCINO



Leicht

### MATERIALIEN


Nespresso Barista  
View Cappuccino Tassen

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Dulce de Leche  
10 Gramm 

Nespresso Dunke  
Schokolade   
1

Cocoa Truffe  
25 Milliliter 

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

Gießen Sie 100 ml 1,5%ige Milch direkt in das Nespresso Barista-Gerät. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept "Cappuccino" und drücken Sie die Starttaste.

#### SCHRITT 02

Reiben Sie ein Stück Zartbitterschokolade oder streuen Sie 1 Teelöffel Kakaopulver auf den Milchschaum.

#### SCHRITT 03

Geben Sie 10 g Dulce de Leche in eine VIEW Cappuccinotasse.

#### SCHRITT 04

Gießen Sie die heiße Milch und den Schaum in die Cappuccinotasse und fügen Sie 25 ml Cocoa Truffel darüber.