

LAVENDER FIZZ COCKTAIL



Mittel

MATERIALIEN

Nespresso Barista
REVEAL Lungo Verkostungsglas

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Cocoa Truffe
1 Kapsel



Zitronensaft
2 Zentiliter



Lavendelsirup
1.5 EL



Obers
40 Milliliter



Kokosraspeln
1 EL



St. Germain (Holunderlikör)
3 Zentiliter



Sekt / Champagner
40 Milliliter



INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Tassenrand in ein bisschen Zitronensaft eintunken und auf einen Teller mit Kokosraspeln legen, um den Rand zu dekorieren.

SCHRITT 04

In ein extra Gefäß Schlagobers und Lavendelsirup geben und mit der Taste "cold foam" die Sahne aufschlagen lassen, bis sie leicht fest ist - Vorsicht, sie soll nicht zu steif werden.

SCHRITT 02

Kaffee über Eiswürfel zubereiten, um ihn schnell abzukühlen. Eiswürfel gleich danach rausnehmen.

SCHRITT 05

Champagner in die Tasse aufgießen und danach mit dem Lavendelobers toppen.

SCHRITT 03

Milchschaumer in den Barista einsetzen und Kaffee, Holunderlikör und Zitronensaft in die Tasse hinzufügen. "Iced frappe"-Taste drücken.