

TORTA DI NOCCIOLE AL BICERIN

🕒 2 minuty

🏠 Nízká

POMŮCKY

Barista

DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



INGREDIENCE

Variations Italia Torta Di Nocciolo Flavour



40 ml

Nespresso čtverečky hořké čokolády



6 kusy

Studené polotučné kravské mléko



20 ml

Studená smetana na šlehání



160 ml

Lískové oříšky



5 g

Kakaový prášek



1 špetka

INSPIRACE



POJĎME TVOŘIT

KROK 01

Do konvičky Barista přístroje vložte 6 čtverečků Nespresso hořké čokolády.

KROK 02

Vlijte 60 ml smetany a 20 ml mléka. Zavřete přístroj a zvolte recepturu "Hot Chocolate" a spusťte program.

KROK 03

Vzniklý nápoj rozdělte do dvou Lungo šálek nebo Reveal Lungo sklenic.

KROK 04

Připravte kávu z kapsle Torta di Nocciolo Variation přes připravený nápoj a zamíchejte lžičkou.

KROK 05

Omyjte konvičku přístroje Barista a nechte ji zchladit. Poté do ní nalijte smetanu, zvolte recepturu "Espresso Con Panna" a spusťte program.

KROK 06

Lžičkou (ne kovovou) naberte šlehačku a navršte ji na kávu, poté posypte troškou drcených oříšků a na závěr i kakaem.