

TORTA DI NOCCIOLE AL BICERIN, OL FESTIVE 2020

🕒 2 min

👤 Makkelijk









BENODIGDHEDEN

Barista Receptenmaker
View Lungo Glazen - Set van 2

AANBEVOLEN
NESPRESSO
KOFFIES

INGREDIËNTEN

- Torta di Nocciole Flavour Variation
1 capsule 
- Nespresso puur chocoladeblokje
6 
- Halfvolle melk
20 ml 
- Slagroom
160 ml 
- Hazelnoot
5 gr 
- Cacaopoeder
1 snufje 

INSPIRATIES



HOE MAAK JE DIT RECEPT?

STAP 01

Doe 6 stukjes Nespresso Pure Chocolate in je Nespresso Barista apparaat

STAP 02

Schenk 60 ml room en 20 ml melk in de Barista. Sluit het deksel, kies voor de functie 'Hot Chocolate' op het scherm en druk op start.

STAP 03

Schenk de mix in een groot glas of twee kleinere VIEW glazen.

STAP 04

Zet een capsule Torta di Nocciole Variations over de mix en roer het door elkaar met een lepel.

STAP 05

Was het Barista apparaat met warm water. Koel het met koud water en laat het apparaat drogen. Schenk vervolgens 100 ml slagroom in het Barista apparaat. Sluit het deksel, kies voor de optie 'Espresso Con Panna' en klik op start.

STAP 06

Haal met een lepel (niet van metaal) de slagroom uit het apparaat en verdeel dit over de koffie. Besprenkel met wat fijn gehakte hazelnoten en cacao poeder. En geniet!