NESPRESSO | RECIPES

CAPPUCCINO AMAMISÙ

2 Min. Leicht

MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Mandelsirup
5 Milliliter

Mascarpone
30 Gramm

Nespresso Zartbitterschokolade
5 Gramm

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

01

Geben Sie 1 Stück Zartbitterschokolade und 5 ml Mandelsirup in eine View Cappuccino Tasse und extrahieren Sie eine Kapsel Amaretti Flavour darüber.

02

Geben Sie Schlagsahne auf die Mischung.

03

Streuen Sie etwas Kakaopulver über die Sahne und servieren Sie den Kaffee mit einem Boudoir-Keks.