

ESPRESSO MACCHIATO MIT GESCHMOLZENEM RUBY KAKAO



Leicht



MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Master Origin Colombia
1 Kapsel 

Milch
80 Milliliter 

Schokoladensauce
1 EL 

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Ruby Kakao Blättchen fein zerhacken & in die Tasse füllen

SCHRITT 02

Kaffee in der Tasse als Espresso zubereiten

SCHRITT 03

Milch aufschäumen

SCHRITT 04

Einen Schuss warme Milch & 2 Löffel Milchschaum in die Tasse geben

SCHRITT 05

Jetzt wird es kreativ, den Milchschaum beliebig mit Schokoladensauce verzieren

SCHRITT 06

Genießen