

## TOKYO CITRUS CHILLER

🕒 3 min.

🏠 Leicht

### MATERIALIEN

Rezeptglas  
Nespresso Barista

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



### ZUTATEN

Eiswürfel  
150 Milliliter 

World Explorations Tokyo  
Vivalto Lungo   
110 Milliliter

Gurkenscheibe   
1 Stück

Yuzu-Schale   
2 Stück

Nespresso Weißer Zucker   
1 Stück

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

Legen Sie zwei Eiswürfel und zwei Yuzu-Schalen in Ihren Nespresso Barista.

#### SCHRITT 02

Bereiten Sie 110 ml World Explorations Tokyo Lungo Ihren Barista über dem Eis und den Schalen zu.

#### SCHRITT 03

Fügen Sie ein weißes Nespresso Zucker Tütchen hinzu (optional).

#### SCHRITT 04

Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept "Iced Nitro" und drücken Sie die Starttaste.

#### SCHRITT 05

Geben Sie drei Eiswürfel und eine große frische Gurkenscheibe in ein Rezeptglas und gießen Sie den kalten Kaffee darüber.

#### SCHRITT 06

Garnieren Sie mit einer Yuzu-Schale oder einer frischen Gurke.