

FREDDO INTENSO TIKI SPARKLE

🕒 5 Min

👤 Leicht

MATERIALIEN

VIEW Rezeptglas (350 ml)
Shaker oder Barista Gerät

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES




ZUTATEN

Eiswürfel
150 Gramm 


Tikisirup
10 Milliliter 

Frische Limettenscheibe
1 Scheibe 

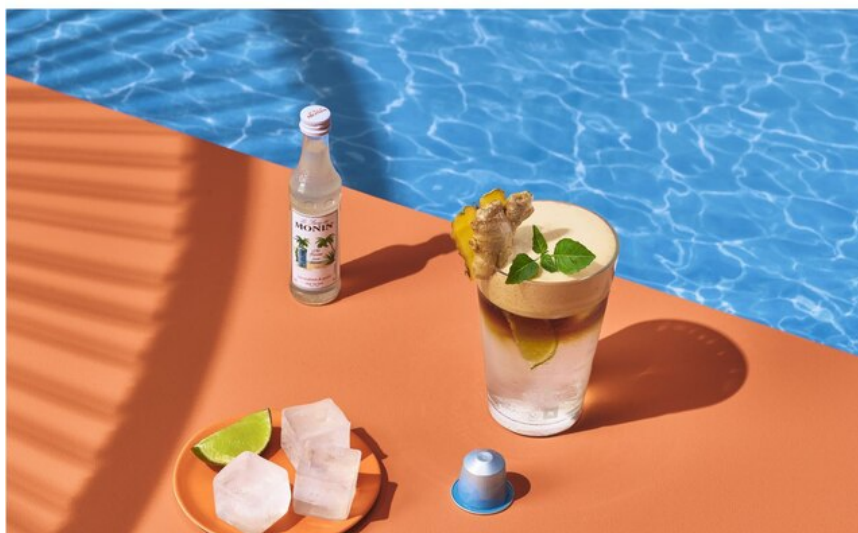
Basilikumblätter
5 Stück 

Optional: Frischer Ingwer
2 Scheiben 

Optional: Limettenschale
1 Scheibe 

Ingwerbier oder
Zitronenlimonade
90 Milliliter 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

a) per Hand: Geben Sie einen Eiswürfel in einen Shaker. Gießen Sie eine Kapsel **BARISTA CREATIONS FREDDO INTENSO** über dem Eiswürfel auf. Umrühren, verschließen und kräftig schütteln. **b) Mit dem Nespresso Barista Gerät:** Geben Sie einen Eiswürfel in das Nespresso Barista-Gerät. Gießen Sie eine Kapsel **BARISTA CREATIONS FREDDO INTENSO** Espresso über das Eis. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept "Iced Nitro" und drücken Sie die Starttaste.

02

Geben Sie 4 Eiswürfel in ein Glas. Geben Sie den Tiki-Sirup hinzu und pressen Sie den Saft einer frischen Limettenscheibe hinein. Klatschen Sie 4-5 Basilikumblätter in die Hand und geben Sie sie in das Glas. Gießen Sie das Ginger Beer Soda oder Lemon Soda hinein.

03

Gießen Sie den kalten Kaffee ein und verzieren Sie diesen mit frischen Ingwerscheiben, Limettenschale und einem Basilikumblatt.