

KAKAO MIT MINZE NACH PADUA-ART

🕒 3

🏠 Leicht

MATERIALIEN

Löffel
Espresso Tasse
Nespresso Barista
Nespresso Kaffeemaschine

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

Kakaopulver 
1 Portion

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

GEBEN SIE 100ML MILCH DIREKT IN DEN NESPRESSO BARISTA MILCHSCHÄUMER.

SCHRITT 02

BRÜHEN SIE 40ML BRÜHEN SIE 40ML ISPIRAZIONE MILLENNIO IN EINEM VIEW ESPRESSO GLAS. GEBEN SIE 5ML MINZ-SYRUP HINZU. SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL, WÄHLEN SIE AUF DEM DISPLAY „CAFÉ VIENNOIS“ UND DRÜCKEN DANN DEN START-BUTTON AM GERÄT.

SCHRITT 03

RICHTEN SIE MIT DEM LÖFFEL DES BARISTA MILCHSCHÄUMERS DEN HEISSEN MILCHSCHAUM AUF DEM KAFFEE AN.

SCHRITT 04

GEBEN SIE EINIGE MINZBLÄTTER AUF DEN MILCHSCHAUM.