

# NOVECENTO MANDEL ZITRONEN BRÛLÉE

🕒 3 min. 🏠 Mittel




## MATERIALIEN

Löffel  
Espresso Tasse  
Nespresso Barista  
Nespresso Kaffeemaschine

## EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

## ZUTATEN

Brauner Zucker   
3 Gramm

## INSPIRATIONEN



## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01 SCHRITT 1

Geben Sie 100ml Milch direkt in den Nespresso Barista Milchschaumer. Schließen Sie die den Deckel, wählen Sie ""Cappuccino"-Rezept auf dem Gerät und drücken Sie den "Start"-Button.

### SCHRITT 04 SCHRITT 4

Geben Sie etwas geröstete Mandeln über den Milchschaum.

### SCHRITT 02 SCHRITT 2

Brühen Sie 25ml Ispirazione Novecento in ein VIEW Espresso Glas. Richten Sie mit dem Löffel des Barista Milchschaumers den heißen Milchschaum auf dem Kaffee an.

### SCHRITT 05 SCHRITT 5

Streuen Sie etwas Zitronenschale über den Kaffee.

### SCHRITT 03 SCHRITT 3

Geben Sie etwa 3g braunen Zucker über den Milchschaum und flambieren Sie den Zucker mit einem Flambiergerät.