

HEISS-KALTER TIRAMISUKAFFEE



Mittel


MATERIALIEN

VIEW Rezeptglas (350ml)


EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Schokoladeneis
1 Kugel 

Milch
120 Milliliter 

Getrocknete "Langues Chat"
1 Stück 

Schokoladenpulver
1 Stück 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

Geben Sie eine Kugel Schokoladeneis in das Glas.

02

Geben Sie Langues de Chat oder ähnliche Keksstückchen auf die Eiscreme.

03

Bereiten Sie einen Espresso (40 ml) in dem Glas zu.

04

Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des Aeroccino kalt auf und geben Sie diesen in das Glas.

05

Streuen Sie abschließend Kakaopulver auf den kalten Milchschaum.