

## THE FORAGER VERTUO

🕒 ⚡ Leicht

### MATERIALIEN


Schlagsahne Siphon  
VERTUO Coffee Mug (390 ml)

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES


#### ZUTATEN

Ahornsirup  
10 Milliliter 

Sahne  
250 ml 

Chaga-Pilzpulver  
5 Gramm 

Kochend heißes Wasser  
50 ml 

Dill  
1 Gramm 

Champignon oder  
Maronenpilz  
1 Scheibe 

### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

01

Geben Sie 5 g Chaga-Pilzpulver in einen Schlagsahne-Siphon und mischen Sie es mit 50 ml kochendem heißen Wasser. Einmal gemischt, lassen Sie es für 10 Minuten ziehen.

02

Fügen Sie 250 ml Sahne und eine Sahne Kapsel in den Schlagsahne-Siphon. Schütteln Sie es kräftig.

03

Geben Sie 10 ml Ahornsirup in ein VERTUO Coffee Mug.

04

Extrahieren Sie eine *Forest Black* Kapsel (230 ml) darauf.

05

Geben Sie die Schlagsahne auf den Kaffee.

06

Zum Schluss legen Sie einen gehobelten Champignon oder einen Kastanienpilz darauf und streuen etwas frischen Dill darüber.