

CHESTNUT COCO LATTE

🕒 2 Min. 🍷 Einfach




MATERIALIEN


AEROCCINO 4
VERTUO MUG

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Teilentrahmte Milch mit 1,5%
Fett 
200 ml

Kastaniencreme
20 g 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01 MILCH EINGIESSEN

Giessen Sie 200 ml kalte
Milch mit einem Fettgehalt
von 1,5% in den
Nespresso Aeroccino
(bis zum Mindestfüllstand).

SCHRITT 04 KAFFEE AUFBRÜHEN

Extrahieren Sie 40 ml
**Barista Creations Bianco
Piccolo for Milk** direkt in
den **Vertuo Mug**.

SCHRITT 02 MILCH AUFSCHÄUMEN

Schliessen Sie den Deckel
und drücken Sie kurz den
LATTE MACCHIATO
Knopf, um die Milch
aufzuschäumen.

SCHRITT 05 GARNIEREN

Mit getrockneten
Kokosraspeln garnieren.

SCHRITT 03 MILCHSCHAUAM HINZUGEBEN

Geben Sie 20 g
Kastaniencreme auf den
Boden des **Vertuo Mugs**.
Giessen Sie den
Milchschaum über die
Kastaniencreme.