

LIME & BASIL CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MACCHIATO



Mittel








MATERIALIEN

Löffel
VIEW Cappuccinotasse
VIEW Rezeptgläser

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Infiniment Espresso 40 ml 
Teilentrahmte Milch mit 1,5% Fett 100 ml 
Brauner Zucker 3 g 
Limettenschale 1 
Basilikumblätter 3 Blätter 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Geben Sie 100 ml Milch in den **Nespresso Barista** Milchaufschäumer oder einen **Aeroccino**. Falls Sie einen **Barista** Milchaufschäumer verwenden, schliessen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept Cappuccino und betätigen Sie die Start-Taste.

SCHRITT 04

Mit 3 g Rohzucker bestreuen und wie bei einer Crème Brûlée mit einem Flambiergerät karamellisieren.

SCHRITT 02

Giessen Sie 40 ml **Infiniment Espresso** in eine Espressotasse.

SCHRITT 05

Reiben Sie frische, unbehandelte Limettenschale auf den Milchschaum und verzieren Sie alles mit fein geschnittenen Basilikumblättern.

SCHRITT 03

Geben Sie mit einem nicht metallenen Löffel ein wenig heissen Milchschaum auf den Kaffee.

SCHRITT 06

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Kaffeemoment!