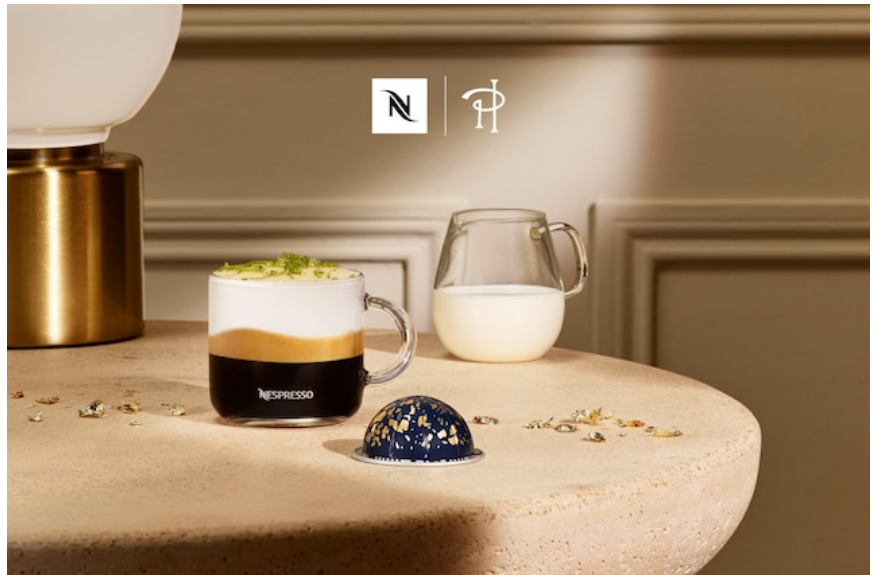


LIME & BASIL CRÈME BRÛLÉE DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min


🏠 Mittel





MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

1.5% fettarme H-Milch
100 Milliliter 

Brauner Zucker
3 Gramm 

Limettenschale
1 Stück 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

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

04

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

02

Giessen Sie 80 ml **Infiniment Double Espresso** in eine Double-Espresso-Tasse.

05

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

03

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

06

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Kaffeemoment!