

# KÓKUSZOS- VANÍLIÁS ESPRESSO MACCHIATO RÓZSASZIRMOKKAL




Könnyű




## ESZKÖZÖK

## AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

## HOZZÁVALÓK

Paris Espresso kávékapszula  
1 kávékapszula 

1,5%-os tejjhab  
100 ml 

## INSPIRÁCIÓK

## ELKÉSZÍTÉS

### LÉPÉS 01

Csorgassunk vaníliaszirupot egy 40 ml-es Vertuo Espresso csésze peremére, majd szórjunk rá kókuszreszeléket.

### LÉPÉS 02

Öntsünk 100 ml 1,5%-os tejet a Nespresso Barista receptkészítőbe. Csukjuk le a fedelét, és válasszuk ki a „Café Viennois” receptet, majd nyomjuk meg a Start gombot.

### LÉPÉS 03

Készítsük el a Paris Espresso kávé (40 ml) az előkészített View Espresso csészébe.

### LÉPÉS 04

Kanalazzunk a kávé tetejére az elkészült tejjhabból, majd szórjuk meg csokoládéforgáccsal és díszítsük szárított rózsaszirmokkal.