

KÓKUSZOS- VANÍLIÁS ESPRESSO MACCHIATO RÓZSZASZIRMOKKAL




Könnyű




ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

Toccanto Vertuo kávékapszula
1 kávékapszula 

1,5%-os tejhab
100 ml 

INSPIRÁCIÓK

ELKÉSZÍTÉS

LÉPÉS 01

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

LÉPÉS 04

Kanalazzunk a kávé tetejére az elkészült tejhabból, majd szórjuk meg csokoládéforgáccsal és díszítsük szárított rózsaszirmmal.

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 Toccanto kávé (40 ml) az előkészített Vertuo Espresso csészébe.