

CARAMELLO APPLE BRÛLÉE CAPPUCINO

🕒 4 minuten


💡 Leicht





MATERIALIEN


EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Karamelsauce
5 Gramm 

Brauner Zucker
2 Gramm 

Apfel
40 Gramm 

1.5% fettarme Milch
100 ml 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01

Kalte Milch direkt in den **Barista** Milchaufschäumer (bis zur niedrigsten Markierung) füllen. Deckel schliessen, am Milchaufschäumer das Rezept «Cappuccino» auswählen und Starttaste drücken.

04

Den Milchschaum mit dem **Barista** Löffel auf den Kaffee geben.

02

Karamelsauce auf den Boden einer **Barista** Tasse geben.

05

Braunen Zucker darüber streuen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

03

40 ml **Caramello** direkt in die Tasse extrahieren.

06

Schaum mit feinen Apfelschnitzen garnieren.