

VANIGLIA PUMPKIN AFFOGATO

🕒 2 min

💡 Leicht





MATERIALIEN

REVEAL Cold Coffee Glas

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Vanille Eis 
100 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 «Viennois» auswählen und Starttaste drücken.

02

1 Kugel Vanilleeis in das **REVEAL** Glas geben.

03

110 ml **Vaniglia** direkt in das Glas extrahieren.

04

Den kalten Schaum direkt auf den Kaffee giessen.

05

Mit Kürbiskernen und Kernöl garnieren.