

# GOLDEN CARMEL TOFFEE REVERSO

🕒 2 min

💡 Leicht



## MATERIALIEN

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

#### ZUTATEN

1.5% fettarme Milch  
50 Milliliter 

Dulce de Leche  
15 Gramm 

Rosmarin  
20 Gramm 

#### INSPIRATION



## ZUBEREITUNG

01

Boden des **Vertuo** Mugs mit Dulce de Leche bedecken und kalte Milch eingiessen.

02

Rosmarinzweig in den Mug legen.

03

230 ml **Golden Caramel** in den Mug extrahieren.

04

Essstäbchen mit Karamellfondant als Garnitur verwenden.