

RICH CHOCOLATE PEAR & ALMOND VIENNOIS

🕒 3 minuten


💡 Leicht




MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

1.5% fettarme Milch
100 ml 

Schokoladensauce
15 Gramm 

Mandeln
5 Gramm 

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

Essstäbchen mit einer Birne in Sirup als Garnitur verwenden. Mandelblättchen dazugeben und mit Schokoladensauce beträufeln.

02

230 ml **Rich Chocolate** in den Mug extrahieren.

03

Mit dem **Barista** Löffel etwas heissen Schaum auf den Kaffee geben.