

# SWEET VANILLA CARDAMOM & THYME AFFOGATO

🕒 2 minuten

💡 Leicht





## MATERIALIEN


REVEAL Cold Coffee Glas

## EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

## ZUTATEN

Schlagsahne  
90 Gramm 

Vanille Eis  
60 Gramm 

Kardamom  
5 Gramm 

## INSPIRATION



## ZUBEREITUNG

01

2 Kugeln Vanille-Glace in ein **REVEAL** Glas geben.

02

230 ml **Sweet Vanilla** in das Glas extrahieren.

03

Den Kaffee mit einer Schlagrahmhaube verzieren.

04

Mit Kardamomsamen und einem frischen Thymianzweig garnieren.