NESPRESSO | RECIPES

RISTRETTO CLASSICO THYME DARK CHOCO MACCHIATO

6 Min. Einfach

MATERIALIEN

Löffel
BARISTA MILCHAUFSCHÄUMER

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Milch 1,5% Fett
100 ml

Zartbitterschokolade
2

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

100 ml Milch (1,5% Fett) direkt in Ihren **Nespresso Barista** oder **Aeroccino 4** Milchaufschäumer giessen.

SCHRITT 02

Den Deckel schliessen, am Milchaufschäumer die Cappuccino-Funktion auswählen und den Startknopf drücken.

SCHRITT 03

1 Kaffee **Ristretto Classico** (25 ml) in eine **Vertuo** Espressotasse extrahieren.

SCHRITT 04

Den heissen Milchschaum mit einem nichtmetallischen Löffel über den Kaffee giessen.

SCHRITT 05

Den Milchschaum mit ein paar frischen Thymianblättchen garnieren.

SCHRITT 06

Mit frisch geriebener dunkler **Nespresso** Schokolade bestreuen.

SCHRITT 07

Geniessen!