NESPRESSO | RECIPES

ICED PISTACHIO VANILLA OAT LATTE

5 min. Einfach

MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

- Pistazienpaste g
- Eiswürfel (je 30 g) 3
- Hafermilch 100 ml
- Marshmallows 2

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

In ein kleines BARISTA Rezeptglas mit einem Pinsel etwas Pistazienpaste streichen. 5 Eiswürfel (je 30 ml) hineingeben und 50 ml (Barista) Haferdrink darüber giessen.

SCHRITT 02

100 ml (Barista) Haferdrink in den Aeroccino giessen, Deckel schliessen und den Knopf für kalten Milchschaum drücken.

SCHRITT 03

Den fertigen kalten Schaum über das Eis in das Glas einfüllen. Darauf achten, dass im Glas genügend Platz für den Espresso ist.

SCHRITT 04

40 ml Pistachio Vanilla Flavour Over Ice in das Glas extrahieren.

SCHRITT 05

Mit kleinen Marshmallows garnieren, auf Wunsch mit einem Brenner karamellisieren und mit ein wenig gemahlenen Pistazien bestreuen.

SCHRITT 06

Tipp: Sie können auch zwei grosse Marshmallows auf ein Spiesschen stecken.