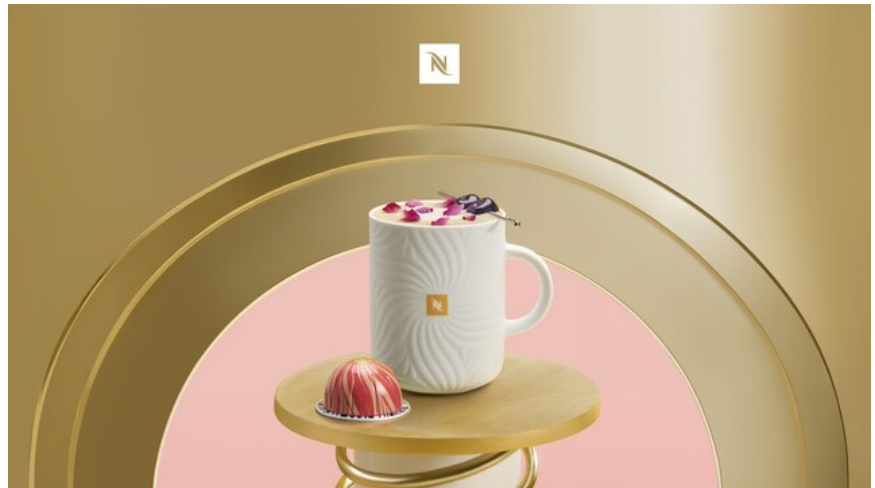


GOLDEN HIBISCUS LATTE

🕒 5 min.

👤 Einfach





MATERIALIEN


BARISTA MILCHAUFSCHÄUMER


EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Honig
10 ml 

Milch 1,5% Fett
120 ml 

Amarenakirschen
2 

Essbare getrocknete
Rosenblüten
1 g 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

120 ml Milch (1,5% Fett) mit dem Bartista Milchaufschäumer (Modus Heisse Milch) erhitzen.

SCHRITT 04

Ein wenig getrocknete essbare Rosenblüten oder ähnliche aromatische essbare Blüten darüberstreuen.

SCHRITT 02

10 ml Honig in einen Festive Mug geben und 80 ml Vertuo Kaffee Flavoured Sweet Almond and Hibiscus (Doppelklick-Rezeptmodus) extrahieren.

SCHRITT 05

Optional: 2 dunkle Amarenakirschen hinzufügen (auf der Seite)

SCHRITT 03

Die heisse Milch in den Mug giessen.