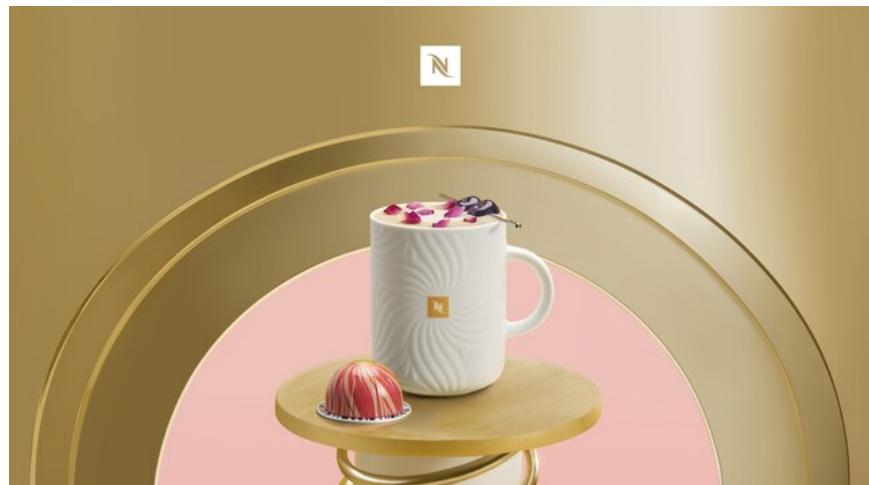


GOLDEN HIBISCUS LATTE

⌚ 5 min.

☕ Einfach



MATERIALIEN

BARISTA MILCHAUF SCHÄUMER

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Honig
10 ml



Milch 1,5% Fett
120 ml



Amarenakirschen
2



Essbare getrocknete
Rosenblüten
1 g



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

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

SCHRITT 02

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

SCHRITT 03

Die heisse Milch in den
Mug giessen.

SCHRITT 04

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

SCHRITT 05

Optional: 2 dunkle
Amarenakirschen
hinzufügen (auf der Seite)

INSPIRATION

