

CINNAMON CLOUD LATTE

🕒 5 min.

🍵 Einfach





MATERIALIEN

Rahmbläser

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Dattelsirup
10 ml 

Milch 1,5% Fett
120 ml 

Rahm (3,5% Fett)
500 ml 

Zimtpulver
1 

Zimtstange
1 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

In einen 0,5 l Rahmbläser (Sahnesiphon) 500 ml Rahm und eine Bläser-Kapsel* geben. Kräftig schütteln.

SCHRITT 02

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

SCHRITT 03

10 ml Dattelsirup in einen Festive Mug giessen und 80 ml Vertuo Kaffee Flavoured Cinnamon and Candied Tamarind (Doppelklick-Rezeptmodus) extrahieren.

SCHRITT 04

Die heisse Milch in den Mug giessen und 60 g Schlagrahm daraufgeben.

SCHRITT 05

Eine Zimtstange in den Rahm geben und mit Zimtpulver bestreuen.

SCHRITT 06

Optional: Einen Beutel Chai-Tee in 70 ml heissem Wasser aufgiessen, abkühlen lassen und mit dem Rahm in den Siphon geben.