

CYNAMONOWA CHMURKA LATTE VERTUO

🕒 5 min.

👤 Łatwy



MATERIAŁY

Syfon do bitej śmietany

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Cinnamon and Candied
Tamarind Vertuo 
1 Kapsułka

Syrop z daktyli 
10 ml

Mleko 1,5% 
120 ml

Mielony Cynamon 
1 Posypka

Laska cynamonu 
1 szt.

Torebka herbaty Chai 
1 Opcjonalnie

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Do syfonu do ubijania śmietany 0,5L wlej 500 ml śmietany i jeden nabój. Następnie energicznie nim potrząśnij.

KROK 02

Podgrzej 120 ml mleka 1,5% za pomocą urządzenia Barista (tryb gorącego mleka).

KROK 03

Do świątecznego kubka wlej 10 ml syropu daktylowego i zaparz 80 ml kawy Cinnamon & Tamarind Vertuo (w trybie Double Click Recipe: poprzez dwukrotne naciśnięcie przycisku kawy).

KROK 04

Wlej gorące mleko do kubka i dodaj 60 g bitej śmietany na wierzch.

KROK 05

Dodaj laskę cynamonu do śmietany i posyp odrobiną cynamonu w proszku.

KROK 06

Opcjonalnie: zaparz torebkę herbaty chai w 70 ml gorącej wody, ostudź i dodaj do syfonu ze śmietaną.