

CINNAMON CLOUD LATTE

⌚ 5 min.

☕ Einfach

**MATERIALIEN**

Rahmbläser

**EMPFOHLENE
NESPRESSO KAFFEES****ZUTATEN**Dattelsirup
10 mlMilch 1,5% Fett
100 mlRahm (3,5% Fett)
500 mlZimtstange
1Zimtpulver
1**ZUBEREITUNG****SCHRITT 01**

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

SCHRITT 02

100 ml Milch mit dem BARISTA Milchaufschäumer (Modus Heisse Milch) erhitzen.

SCHRITT 03

10 ml Dattelsirup in einen Festive Mug geben und 110 ml Original Kaffee Flavoured Cinnamon and Candied Tamarind 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.

INSPIRATION