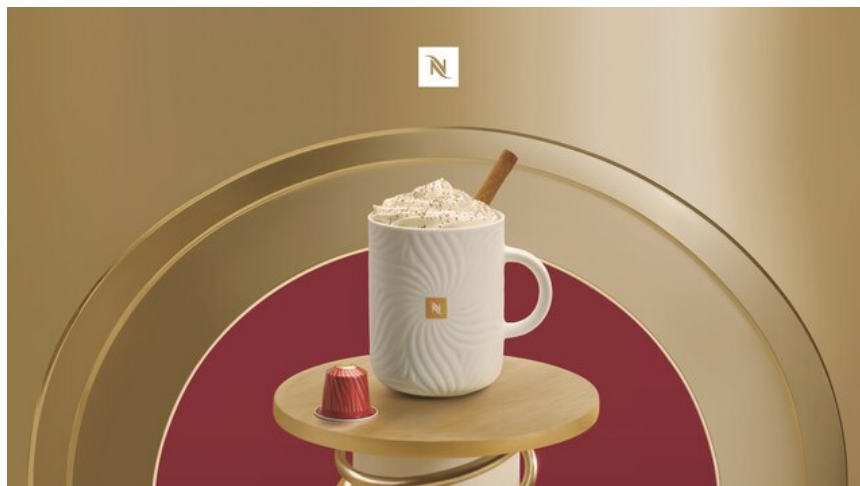


## CINNAMON CLOUD LATTE

🕒 5 min.

🍵 Einfach



### MATERIALIEN

Rahmbläser

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

### ZUTATEN

Dattelsirup  
10 ml 

Milch 1,5% Fett  
100 ml 

Rahm (3,5% Fett)  
500 ml 

Zimtstange  
1 

Zimtpulver  
1 

### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 01

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

#### SCHRITT 04

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

#### SCHRITT 02

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

#### SCHRITT 05

Eine Zimtstange in den Rahm geben und mit Zimtpulver bestreuen.

#### SCHRITT 03

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

#### SCHRITT 06

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