

INDIAN SUMMER

⌚ 5 Min

☞ Leicht



MATERIALIEN

1 VIEW Latte Macchiato Glas
Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die
Milchaufschäumfunktion Ihrer
Nespresso Maschine

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Behälter Kakaopulver mit heißer Milch mischen.
2. Den Amarettosirup in das Glas geben.
3. Die Kakaomixmischung dazugeben und gut mit dem Sirup verrühren.
4. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe des *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf und geben Sie den Milch und Schaum in das Glas.
5. *Master Origin India from India* sanft und langsam darüber laufen lassen.
6. Chilipulver oder Chiliflocken gleichmäßig auf dem Milchschaum verteilen.

ZUTATEN

1 Kapsel *Master Origin India From India*
4 Cl Amarettosirup
1/2 Teelöffel Kakaopulver
Heiße Milch Und Schaum
1 Prise Chilipulver Oder
Chiliflocken

INSPIRATION

