

INDIAN SUMMER

🕒 5 Min

👤 Leicht

MATERIALIEN

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

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



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



ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Behälter Kakaopulver mit heißer Milch mischen.
2. Den Amarettosirup in das Glas geben.
3. Die Kakaomischung 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.