



CARAMEL ICE CREAM ESPRESSO

Schwierigkeit : mittel

Zubereitungszeit : 2min

Auswahl : Nachmittag

ZUTATEN

- Doppelter Espresso Caramel
- 2 Kugeln Karamell Eiscreme
- Karamell-Sauce
- Karamell-Sirup
- Milch

ZUBEREITUNG

- Mit Vanille aromatisierten Milchschaum zubereiten.
- Zwei Kugel Karamellglace in einen Shaker geben und zwei Espresso Caramel aufgiessen.
- Den Inhalt des Shakers gut schütteln und in ein kaltes, grosses Rezeptglas giessen.
- Zwei Löffel zerstossenes Eis hinzugeben und mit dem aromatisierten Milchschaum krönen.

« Alle unsere Kreationen enthalten Allergene, wenn Sie von Nahrungsmittelallergien neigen, wenden Sie sich an die Person, die das Rezept vorbereitet. »



Kreation: Barista Chefin Nespresso Schweiz