MANO A MANO

Schwierigkeit: mittel Zubereitungszeit : 2min Auswahl : Nachmittag/Abend

ZUTATEN

- Grand Cru Lungo Guatemala
- Barbe à Papa Sirup
- Doppelrahm-Glacé und Baiser
- Milch
- Bunte Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

- Zwei Kugeln Doppelrahm-Glacé und Baiser in den Shaker geben.
- Feinen Grand Cru Lungo Origin Guatemala auf die Glacé fliessen lassen. Intensiv schütteln.
- Den Inhalt des Shakers in ein grosses, gekühltes Rezeptglas geben.
- Auf die Taste für kalten Milchschaum drücken.
- Während dieser einläuft, 2 cl Barbe à Papa Sirup hinzugeben.
- Den Milchschaum mit bunten Zuckerperlen garnieren.

« 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