

## CAFÉ AU TIRAMISU

🕒 10 min. 🍷 Moyen

### MATÉRIEL

1 Verre À Recettes  
Émulsionneur De Lait  
*Aeroccino*

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Capsule De *Ristretto* Ou  
*Ristretto Decaffeinato*

Boule De Glace Au Chocolat

Langues De Chat

100ml Lait

Chocolat Râpé

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Placez une boule de glace au chocolat au fond du verre
- Ajoutez des morceaux de langues de chat sur la glace
- Versez un café Espresso (40ml) par dessus
- Versez le lait dans l'émulsionneur de lait *Aeroccino* et appuyez sur le bouton de préparation de mousse de lait froide
- Saupoudrez de chocolat râpé