

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