

## KÁVA LIÉGEOIS S MARACUJOU

🕒 12 min.

👤 Střední

### POMŮCKY

Velká Sklenice Recipe (350 MI)  
Šlehač Mléčné Pěny Aeroccino  
Nebo Tryska Vašeho Kávovaru  
Nespresso

### DOPORUČENÉ KÁVY NESPRESSO



### INGREDIENCE

Kapsle Kávy Grands Crus  
*Master Origin Colombia* (25 MI)  
Nebo *Ristretto Decaffeinato* (40  
MI)

Kopečky Kávové Zmrzliny (70  
G)

100 MI Vychlazeného Mléka

Polévková Lžice Maracujového  
Sirupu

Na Ozdobu : 1 - 2 Maracuji Nebo  
Lístky Citronové Verbeny

### INSPIRACE



### POJĎME TVOŘIT

- Do mléka přimícháme jednu kávovou lžičku maracujového sirupu
- Do velké sklenice dáme 2 kopečky zmrzliny
- Z vybrané kávy Grand Cru připravíme do stejné sklenice cappuccino s ochucenou maracujovou pěnou
- Zalijeme zbytkem maracujového sirupu a ozdobíme lístky citronové verbeny nebo semínky maracuji
- Vychutnáváme, aniž bychom promíchali jednotlivé vrstvy