

WEIHNACHTS- MOKKA

🕒 5 Min

👤 Leicht

MATERIALIEN

Espresso- und Receptglas (80 MI)

Rezeptglas (350 MI)

Mixer

Kochtopf

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Kapsel *Fortissio Lungo* Grand Cru (110 MI)

Kardamom

0,5 G Nelken

0,5 G Chilipulver

Schokoladenpulver

0,3 G Muskatnuss

100 MI Milch

Chantillycreme Oder Sahne

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie eine Kapsel *Fortissio Lungo* Grand Cru zu
- Geben Sie die Milch in einen Topf und fügen Sie einen Hauch Kardamom und Nelken sowie das Chilipulver hinzu
- Erhitzen Sie den Topf
- Geben Sie das Schokoladenpulver in das Glas
- Gießen Sie den Espresso und anschließend die Milch mit den Gewürzen darüber
- Geben Sie zum Schluss Sahne und Muskatnuss darauf