

VARIATIONS SACHERTORTE LATTE

🕒 10 🍷 Leicht

MATERIALIEN

- PURE Latte Macchiato Glas
- Shaker
- Aeroccino Milchaufschäumer
- kleines Gefäß

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

- 1 Kapsel *Variations Sachertorte*
- 4 g Zucker
- 3 Eiswürfel
- 50 ml gekühlte Sahne, vermischt mit 50 ml kalter Milch
- 8 Tropfen Rumessenz
- Dunkle Schokoladenraspel

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Zucker in einen kleinen Krug.
2. Bereiten Sie eine Kapsel *Variations Sachertorte* als Espresso (40 ml) darin zu und rühren Sie so lange, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
3. Füllen Sie den Kaffee zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie die Mischung bis sie kalt und schaumig ist.
4. Schäumen Sie die Milch-Sahne-Mischung auf und aromatisieren Sie sie mit der Rumessenz.
5. Gießen Sie den Kaffee in ein Latte Macchiato Glas.
6. Krönen Sie ihn mit dem aromatisierten Milchschaum.
7. Dekorieren Sie das Rezept mit geraspelter dunkler Schokolade.