

VARIATIONS PARIS PRALINÉ KRÉMES KÉNYEZTETÉS

🕒 5 perc 🏠 Közepes




ESZKÖZÖK


180 ml pohár


AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK





HOZZÁVALÓK

Pralinémorzsa
1 teáskanál 

Étcsokoládé-reszelék
1 teáskanál 

Habtejszín (35%)
250 ml 

Mogyorószirup
25 ml 

Variations Paris Praline
kávékapszula 
1 db

INSPIRÁCIÓK

ELKÉSZÍTÉS

LÉPÉS 01

Tegyen 1 vagy 2 teáskanál pralinékrémet, vagy étcsokoládé-reszeléket egy 180 ml-es csészébe!

LÉPÉS 04

Öntse a habot a kávé tetejére!

LÉPÉS 02

Készítse el a kávé (40 ml) !

LÉPÉS 05

Szórjon pralinémorzsát vagy étcsokoládé-reszeléket az ital tetejére!
Tipp: Fogyassza azonnal, hogy a praliné roppanós maradjon!

LÉPÉS 03

Készítsen ízesített tejszínhabot 250 ml habtejszín és 25 ml törökmogyorószirup felhasználásával!