

## MANGÓS KÁVÉKOKTÉL

🕒 🍷 Közepes

### ESZKÖZÖK

Barista receptkészítő  
VIEW Receptes pohár




### AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK


#### HOZZÁVALÓK


Kókuszvirágcukor 10 g 


mangópüré 20 g 

szóda 100 ml 

Long Black over ice  
kávékapszula 1 kávékapszula 

Limelé 5 ml 

Limeháj 1 kávéskanál 

mangókocka 4 db 

Tört jég 6 kanál 

#### INSPIRÁCIÓK



### ELKÉSZÍTÉS

#### LÉPÉS 01

Töltsön tele egy VIEW Receptes poharat nagyjából 3 evőkanál tört jéggel! Tegyen bele 3-4 darab friss mangókockát, egy kevés (1 kk) limehéjat, majd töltsön a pohárba 1 dl jéghideg szódát!

#### LÉPÉS 04

Amikor elkészült a kávésmangós italkeverék, töltsse rá óvatosan a szódára!

#### LÉPÉS 02

Főzzön le egy Long Black Over Ice jegeskávé kapszulát ristretto-ként (25 ml) !

#### LÉPÉS 05

Díszítse a tetejét reszelt limehájjal!

#### LÉPÉS 03

Tegye a Barista receptkészítő tartályába a mangópürét, a limelevet, a maradék 3 evőkanál tört jeget, a kókuszvirágcukrot és a 25 ml kávé! Indítsa el az "Affogato" programot!