

TIRAMISU CAPPUCCINO





🕒 🍷 Könnyű

ESZKÖZÖK

Barista receptkészítő

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

- Mandulaszirup 5 ml 
- Tejszínhab 30 ml 
- Kakaópor 1 csipet 
- 1.5%-os tej 100 ml 
- 35%-os tejszín 100 ml 
- Babapiskóta 1 db 
- Ispirazione Venezia 40 ml 

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

LÉPÉS 01

Öntsön 100 ml 35% zsírtartalmú habtejszín a Nespresso Barista készülékbe. Zárja le a fedelet, válassza az „Espresso Con Panna” beállítást, és nyomja meg a Start gombot. Az elkészült tejszínhabot kanalazza ki a készülékből.

LÉPÉS 04

Öntse a tejszínhabot a kávé tetejére.

LÉPÉS 07

Tálalja babapiskótával.

LÉPÉS 02

Ezután öntsön 100 ml 1,5% zsírtartalmú tejet a Nespresso Barista készülékbe. Zárja le a fedelet, válassza a „Cappuccino” beállítást, és nyomja meg a Start gombot.

LÉPÉS 05

Egy barista-kanállal helyezze a forró tejhabot a tejszínhab tetejére.

LÉPÉS 03

Egy View Cappuccino csésze aljára tegyen egy kocka Nespresso étcsokoládét és 5 ml mandulaszirupot, majd öntsön rá 40 ml Ispirazione Venezia kávé.

LÉPÉS 06

Hintsen rá egy kevés kakaóport.