







CAFFE TORTA DI NOCCIOLE

🕒 2 perc 🍵 Könnyű

ESZKÖZÖK

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

- Torta di Nocciolo Flavour kávékapszula  40 ml
- Nespresso étcsokoládé szeletek  6 db
- Hideg tej  20 ml
- hideg 30%-os tejszín  160 ml
- mogyoró  5 g
- Kakaópor  1 csipet

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

LÉPÉS 01

Tegyen 30 g étcsokoládét a Barista receptkészítő készülékbe

LÉPÉS 02

Öntsön hozzá 60 ml tejszínt és 20 ml tejet. Válassza ki a Forró csokoládé receptet.

LÉPÉS 03

Öntse a keveréket 2 közepes csészébe vagy pohárba.

LÉPÉS 04

Készítsen a tetejére egy-egy kávé a Torta di Nocciolo kapszulából, és jól keverje el.

LÉPÉS 05

Tisztítsa ki a Barista gép kiöntőjét, szárítsa meg. Öntsön bele 100 ml tejszínt, válassza ki az „Espresso Con Panna” receptet.

LÉPÉS 06

Az elkészült tejszínhabot kanalazza a kávé tetejére, és szórja meg friss, reszelt mogyoróval és kakaóporral.