

SOY TONKA CAPPUCCINO

🕒 2 Min. 🍷 Einfach



MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01 MILCH AUFSCHÄUMEN

Giessen Sie 200 ml kalte Barista-Sojamilch in den **Nespresso Aeroccino**. Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie kurz den **CAPPUCCINO** Knopf, um die Milch aufzuschäumen.

SCHRITT 04 GARNIEREN

Mit Karamellsauce und geraspelten Tonka-Bohnen garnieren.

SCHRITT 02 KARAMELL HINZUGEBEN

Geben Sie 10 g Karamellsauce auf den Boden eines Barista cup.

SCHRITT 03 KAFFEE AUFBRÜHEN

Extrahieren Sie 80 ml **Barista Creations Bianco Doppio for Milk** direkt in das Glas. Giessen Sie den heissen Schaum direkt auf den Kaffee.