



Wiener Cappuccino

Eine reichhaltige Köstlichkeit

Anleitung

1. Den Espresso in der Cappuccinotasse zubereiten. 2. Die Milch in einem Kännchen mit dem Aufschäumer der Espressomaschine aufschäumen. 3. Die so entstandene Creme auf den Espresso geben, sodass die Tasse bis zur Hälfte gefüllt ist. 4. Die Schlagsahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und mit einer vorsichtigen Kreisbewegung auf die Oberfläche des Cappuccino setzen. 5. Ein wenig Kakaopulver darüber stäuben und servieren.



Ein Rezept von
illycaffè s.p.a

Benötigte Zutaten

25 ml Espresso

45 ml Premium Alpenmilch
frisch

Premium Schlagobers
frisch

Kakaopulver bitter