



## Geschmolzener Schnee

Ein Kontrast von Heiß und Kalt

### Anleitung

1. Den Espresso in der Tasse zubereiten. 2. Die Vollmilch, den Flüssigzucker und 3 g Kakao in einem Kännchen verrühren. Die Mischung mit dem Aufschäumer der Espressomaschine erwärmen, der nur die Oberfläche berühren sollte. 3. Den Espresso zu der erwärmten Flüssigkeit geben und durch eine Drehbewegung des Kännchens vermengen, anschließend in ein Glas füllen. 4. Die entrahmte Milch in einem Kännchen mit dem elektrischen Aufschäumer aufschlagen und ebenfalls ins Glas geben. 5. Mit ein wenig Kakaopulver bestäuben und servieren.



Ein Rezept von  
illycaffè s.p.a

### Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
10 ml	Rohrzucker flüssig
60 ml	<b>Premium Alpenmilch frisch</b>
6 g	Kakaopulver bitter
etwas	Kakao zum Bestäuben
30 ml	Milch entrahmt