



Süß & Cremig

Eine lebhaftige Mischung mit Biskotte

Anleitung

1. Den Espresso in der Tasse zubereiten. 2. Die Vollmilch mit dem Flüssigzucker und dem Kakaopulver verrühren. Die Mischung mit dem Aufschäumer der espressomaschine erhitzen, der nur die Oberfläche berühren sollte. 3. Die Mischung in den Mixer gießen und die zerkleinerte halbe Biskotte sowie den Espresso hinzugeben. 4. Ein paar Sekunden mixen und danach in ein Glas von 150 ml Fassungsvermögen füllen. 5. Die entrahmte Milch in einem Kännchen mit dem elektrischen Aufschäumer aufschlagen. Dann ebenfalls ins Glas geben und dieses bis zum Rand auffüllen. 6. Mit ein wenig Zimtpulver bestäuben und servieren.

Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
40 ml	Premium Alpenmilch frisch
10 ml	Flüssigzucker
3 g	Kakaopulver bitter
1/2	Biskotte
30 ml	Premium Alpenmilch 1,5 %
	Zimt



Ein Rezept von
illycaffè s.p.a