



Kalter Cappuccino

Mit im Mixer abgekühltem Espresso

Anleitung

1. Das Glas kühlen. 2. Den Espresso in der Tasse zubereiten. 3. Eiswürfel, Flüssigzucker, 40 ml kalte Milch und zum Schluss den Espresso in ein Rührglas geben. 4. Alle Zutaten schnell mit einem Mixlöffel verrühren, anschließend in das Glas füllen, dabei das Eis mit einem Strainer herausfiltern. 5. Die restliche Milch (30 ml) in einem Kännchen mit dem elektrischen Aufschäumer aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz hat. 6. Den Milchschaum in das Glas füllen und servieren.



Ein Rezept von
illycaffè s.p.a

Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
10 ml	Flüssigzucker
70 ml	Premium Alpenmilch 1,5 %
	Eiswürfel