



Greco all'italiana

Ein milder Espresso-Frappé

Anleitung

1. Den Espresso in der Tasse zubereiten. 2. Die Milch in das Glas mit 150 ml Fassungsvermögen geben. 3. Eiswürfel, Flüssigzucker und zum Schluss den Espresso in den Mixer geben und verquirlen. 4. Die Masse ins Glas gießen, dabei das Eis mit dem Strainer herausfiltern. Sehr vorsichtig gießen, damit die Masse auf der kalten Milch schwimmt. 5. Mit Kakaopulver bestäuben und servieren.



Ein Rezept von
illycaffè s.p.a

Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
80 ml	Premium Alpenmilch frisch
	Kakaopulver bitter
7	Eiswürfel
10 ml	Flüssigzucker