

# Grands Crus Rezepte

FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHMACKSERLEBNISSE

## Geeister

Espresso



**Zubereitungszeit:** 3 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zutaten für eine Cappuccino-Tasse (140 ml):**

- 1 Kapsel Espresso Leggero
- Zucker
- 5 Esslöffel zerstoßenes Eis

Giessen Sie den zubereiteten Kaffee von 4 Kapseln in einen Shaker und zuckern Sie ihn nach Belieben. Geben Sie 5 Esslöffel zerstoßenes Eis hinzu und schütteln Sie die Mischung kräftig für etwa 30 Sekunden, um eine geschmeidige Crema zu erhalten. Servieren Sie den geeisten Espresso in einem hohen Glas.

