

Grands Crus Rezepte

FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHMACKSERLEBNISSE

Kaffee

mit Kastanienpüree



Zubereitungszeit: 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Für 1 Espresso Tasse (40 ml):

- 1 Kapsel Lungo Leggero
- 1 Teelöffel heiße Milch
- 2 Esslöffel Milchschaum
- 3 Teelöffel Kastanienpüree
- 1 Teelöffel gehackte, kandierte Kastanien

Bereiten Sie den Milchschaum zu und stellen Sie ihn beiseite. Mischen Sie das Kastanienpüree mit der heißen Milch und geben Sie beides in die Espresso Tasse. Lassen Sie Ihren Kaffee direkt in diese flüssige Mischung laufen. Geben Sie den Milchschaum auf den Kaffee und krönen Sie alles mit den kandierten Kastanien.



Empfohlene Accessoires
Aeroccino+
aus dem Katalog 2010.