



Black Forest Latte

Schwarzwälder Kirsch in flüssiger Form – zum Aufwärmen, Genießen und Träumen vom Waldspaziergang.

Zutaten (für 250 ml)

- 1 Tasse (150 ml) I·O la crema
- 10 g Azuco Dunkel
- 2 cl AZUL Aroma-Sirup Kirsche oder 3 cl Kirschlikör
- geschlagene Sahne

Zubereitung

Den I·O la crema in ein Glas geben und mit Azuco Dunkel und dem Kirscharoma/Kirschlikör verrühren.

Sahne obendrauf geben. Mit Schokoladensauce und Amarettini-Streuseln dekorieren.

Tipp:

Die Sahne kann zusätzlich auch mit dem Kirscharoma vermischt werden.