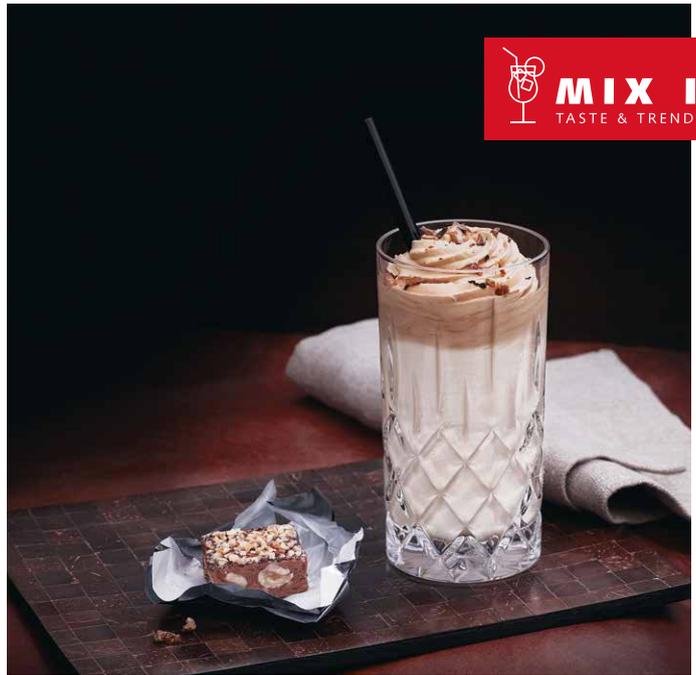


I.O

100% caffè



Espresso Espuma

Erfrischend-cremiger Caffè-Cocktail mit I.O espresso intenso und Karamell-Milch.

Zutaten

Für den Espuma (für ca. 15 Espuma-Hauben)

- 200 ml I.O espresso intenso (kalt)
- 200 ml Wasser
- 100 g Sosa Pro Espuma (für kalte Espumas)
- 1 Sahnespender
- 2 N₂O-Kapseln (für Sahnespender)
- Eiswürfel
- 180 ml kalte Milch
- 1,8 cl Karamell Aroma
- 1 geriebene Tonkabohne

Zubereitung

Den Espuma nach Anleitung mit dem Espresso und Wasser zubereiten und in den Sahnespender füllen. Das Glas zu 2/3 mit Eiswürfeln füllen, die kalte Milch mit dem Karamell Aroma vermengen und dazugeben.

Den Espresso Espuma dekorativ auf der Karamell-Milch verteilen und mit dem Abrieb der Tonkabohne bestreuen.