



## recipe.needed\_ingredients

25 ml	Espresso
45 ml	Premium Alpenmilch
etwas	Premium Schlagobers
	Kakaopulver

## Wiener Cappuccino

Eine reichhaltige Köstlichkeit

### recipe.guide

1. Den Espresso in der Cappuccinotasse zubereiten.
2. Die Milch in einem Kännchen mit dem Aufschäumer der Espressomaschine aufschäumen.
3. Die so entstandene Creme auf den Espresso geben, sodass die Tasse bis zur Hälfte gefüllt ist.
4. Das Schlagobers mit dem Handrührgerät steif schlagen und mit einer vorsichtigen Kreisbewegung auf die Oberfläche des Cappuccino setzen.
5. Ein wenig Kakaopulver darüber stäuben und servieren.



Ein Rezept von  
illycaffè