



Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
10 ml	Rohrzucker flüssig
90 ml	Premium Alpenmilch frisch
6 g	Kakaopulver bitter
etwas	Kakao zum Bestäuben

Geschmolzener Schnee

Ein Kontrast von Heiß und Kalt

Anleitung

1. Den Espresso in der Tasse zubereiten.
2. 60 ml Milch, den Flüssigzucker und 3 g Kakao in einem Kännchen verrühren. Die Mischung mit dem Aufschäumer der Espressomaschine erwärmen, der nur die Oberfläche berühren sollte.
3. Den Espresso zu der erwärmten Flüssigkeit geben und durch eine Drehbewegung des Kännchens vermengen, anschließend in ein Glas füllen.
4. Die restliche Milch in einem Kännchen mit dem elektrischen Aufschäumer aufschlagen und ebenfalls ins Glas geben.
5. Mit ein wenig Kakaopulver bestäuben und servieren.



Ein Rezept von
illycaffè