



Nougat Latte

ZUTATEN:

1 Kapsel Espresso Dark Chocolate

20ml Nougatsirup (alternativ dunkler Schokoladensirup)

150ml heiße Milch

Für die Deko: dunkle Schokoraspel oder brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Sirup in ein Latte Macchiato-Glas.
2. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchaufschäumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.
3. Gießen Sie die heiß aufgeschäumte Milch in das Glas.
4. Legen Sie eine Kapsel Espresso Dark Chocolate in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diesen direkt in das Latte Macchiato-Glas.

Verzieren Sie den Milchschaum je nach Wunsch mit dunklen Schokoraseln.

Tipp: Mit Eiswürfel ist der Nougat Latte auch ein tolles Sommergetränk!





Blueberry Vanilla Affogato

ZUTATEN:

**1 Kapsel Espresso White Choc & Blueberry
(auch lecker mit 1 Kapsel Espresso Dark Chocolate)**

1 Kugel Vanilleeis

1 Dessertglas

*Für die Deko: Blaubeeren (für die White Choc & Blueberry Variante)
oder Schokoraspel (für die Dark Chocolate Variante)*

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie eine Kugel Vanilleeis in das gewünschte Dessertglas.
2. Legen Sie eine Kapsel Espresso White Choc & Blueberry in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diesen in einer Tasse auf.
3. Gießen Sie den Espresso nun über die Eiskugel.

Verzieren Sie den Drink je nach Wunsch mit dunklen Schokoraspeln oder Blaubeeren.

Tip: Servieren Sie das Eis und den Espresso separat, damit Ihre Gäste ihn selbst über ihr Eis gießen können, das Eis langsamer schmilzt und der Drink cremig bleibt.





Espresso Martini

ZUTATEN:

1 Kapsel Espresso Dark Chocolate

50 ml Vodka

20 ml Kaffeelikör (alternativ dunkler Schokoladensirup)

2-3 Eiswürfel

Cocktail-Shaker

Feines Sieb

Für die Deko: 2-3 ganze Espressobohnen

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie eine Kapsel Espresso Dark Chocolate in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diesen in einer Tasse auf.
2. Stellen Sie den Espresso für ca. 10 min im Kühlschrank kalt.
3. Befüllen Sie einen Cocktail-Shaker mit den Eiswürfeln und geben Sie alle restlichen Zutaten hinzu.
4. Shaken Sie und sieben Sie anschließend den Drink in ein Cocktailglas ab. Die Eiswürfel bleiben zurück.

Verzieren Sie den Schaum je nach Wunsch mit 2-3 Espressobohnen.





Fresh Blueberry Iced Latte

ZUTATEN:

- 1 Kapsel White Choc & Blueberry**
- 10 ml Heidelbeersirup**
- 80-100 ml kalte Milch**
- 2-3 Eiswürfel**
- 2 gehäufte EL geschlagene Sahne**

Für die Deko: 3-4 frische Blaubeeren

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie eine Kapsel Espresso White Choc & Blueberry in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diesen in einer Tasse auf.
2. Geben Sie die Eiswürfel in ein Latte Macchiato-Glas und gießen die kalte Milch darüber.
3. Nun geben Sie den Heidelbeersirup, den Espresso und zum Schluss Ihre geschlagene Sahne in das Glas.

Verzieren Sie die Sahne je nach Wunsch mit Blaubeeren oder Blaubeersirup.





Creamy Blueberry Smoothie

ZUTATEN:

2 Kapseln White Choc & Blueberry

10 ml Heidelbeersirup (alternativ: weißer Schokoladensirup)

1 Handvoll Blaubeeren, gefroren

70-100ml kalte Milch

1 Kugel Vanilleeis

1/2 Glas Crushed Ice

Für die Deko: weiße Schokoraspel oder Blaubeeren

ZUBEREITUNG:

1. Legen Sie nacheinander 2 Kapseln Espresso White Choc & Blueberry in Ihre Cafissimo Kapselmaschine, drücken Sie die Espresso-Taste und brühen Sie diesen in einer Tasse auf.
2. Befüllen Sie ein Smoothie-Glas bis zur Hälfte mit Crushed Ice und geben Sie das Vanilleeis in Ihren Standmixer-Behälter.
3. Fügen Sie den Espresso und alle anderen Zutaten hinzu und mixen sie alles bis es cremig wird.
4. Gießen Sie den Smoothie in Ihr Glas.

Verzieren Sie den Smoothie je nach Wunsch mit Schokoraspeln oder Blaubeeren.

