



**EIS &
KAFFEE**

**SCHWIERIGKEITS-
GRAD**

Leicht

MATERIAL

1 großes Rezeptglas (350 ml)

**NESPRESSO
GRAND CRU**



ZUTATEN

1 Kapsel *Ristretto*
oder *Espresso Decaffeinato*
1 cl Himbeersirup
200 ml gestoßenes Eis

AGUILA TASTE



**GEEISTER
HIMBEER-
MACCHIATO**

*Schwelgen Sie in den süßen
Geschmacksnoten des Sommers,
wenn sich das intensive Aroma
von Espresso mit eiskalter Milch
und der saftigen Himbeernote
vermählt.*

ZUBEREITUNG

- 1** Die angegebene Menge Himbeersirup in ein großes Rezeptglas geben.
- 2** 200 ml gestoßenes Eis hinzugeben.
- 3** Anschließend die Taste „geeister Macchiato“ drücken und servieren.