קפה קר עם טוויסט בננה

נועה מלכין



מצרכים:

לקפה קר-

4-5 קוביות קרח שהוקפאו בתבנית קוביות הקרח של אספרסו קלאב.

מנת אספרסו ארוך של קפסולת grand הירוקה של אספרסו קלאב.

לקרם בננה:

בננה אחת

3-4 קוביות קרח

חצי כוס חלב

אופן ההכנה:

בבלנדר שמים את הבננה, הקרח והחלב ומערבלים עד קבלת מרקם אחיד וחלק (במידת הצורך הוסיפו מעט חלב).

ממלאים כוס זכוכית גדולה בקרח, מוזגים מעליה את מנת האספרסו (אני השתמשתי בגרנד הירוקה, תוכלו לבחור איזה שאתם אוהבים) ומוזגים את קרם הבננה מעל.

מערבבים בעזרת קש והמשקה מוכן

תהנו!