אייס לאטה קרם ברולה

ספיר פשלי



מרכיבים:

- מנת אספרסו קפסולה וניל
- חלב לבחירה
- כוס קרח
- לקצף קרם ברולה:
- 3 כפות שמנת מתוקה 38%
- 1 כף חלב
- כפית סירופ וניל או מחית וניל
- 1–2 כפיות סירופ קרמל
- לציפוי:
- כפית סוכר לבן או חום

אופן ההכנה:

1. מקציפים את השמנת, החלב, סירופ הוניל וסירופ הקרמל בעזרת מקציף חלב שמתקבל קצף סמיך ואווירי.
2. אם רוצים, מזלפים מעט סירופ קרמל על דפנות הכוס.
3. ממלאים את הכוס בקרח, מוזגים את החלב ולאחר מכן את האספרסו.
4. מניחים מעל את קצף הקרם ברולה.
5. מפזרים מעל כפית סוכר ושורפים בעזרת ברנר עד שמתקבלת שכבת קרמל זהובה ופריכה.
6. שוברים את שכבת הקרמל עם הקש ונהנים!

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה
*4994