Ledové espresso s malinami

PŘÍSADY

- 2 - 3 kostky ledu
- 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & malina (40 ml)
- Mražené maliny (40 g)
- Na dozdobení: čerstvé maliny a lístky máty
- Cukr podle chuti

PŘÍPRAVA

1. Maliny rozmixujte a pyré dejte do kávového šálku.
2. K pyré přidejte kostku ledu a přelijte kávou připravenou z 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & malina (40 ml).
3. Můžete dosladit cukrem.
4. Ozdobte čerstvými malinami a lístky máty.

Ledová káva s čokoládovým mlékem a malinami

PŘÍSADY

- 2 – 3 kostky ledu
- 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & malina (40 ml)
- 200 ml mléka
- 45 g bílé čokolády
- Na dozdobení: čerstvé maliny, hoblinky bílé čokolády

PŘÍPRAVA

1. Připravte čokoládové mléko tak, že bílou čokoládu rozpustíte v teplém mléce.
2. Čokoládové mléko zchlaďte (v chladničce).
3. Do sklenice na latte macchiato dejte kostku ledu.
4. Na kostku ledu nalijte čokoládové mléko.
5. Přelijte kávou připravenou z 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & malina (40 ml).
6. Dozdobte čerstvými malinami a hoblinkami bílé čokolády.

Ledová káva s ginem a malinami

PŘÍSADY

- 3-4 kostky ledu
- 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & malina (40 ml)
- 4 cl ginu
- Tonic
- Mražené maliny
- Na dozdobení: čerstvé maliny, slámka

PŘÍPRAVA

1. Do koktejlové sklenice nebo sklenice na latte macchiato dejte kostku ledu a mražené jahody.
2. Přelijte kávou připravenou z 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & malina (40 ml).
3. Přilijte gin.
4. Sklenici podle chuti doplňte tonikem.
5. Dozdobte čerstvými malinami a slámkou.

Ledové espresso s kokosem

PŘÍSADY

- 1 – 2 kostky ledu
- 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & kokos (40 ml)
- 70 ml mléka
- Podle chuti: kokosový sirup
- Na dozdobení: kokosové hobliny, ananas

PŘÍPRAVA

1. Do kávového šálku dejte kostku ledu.
2. Přelijte kávou připravenou z 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & kokos (40 ml).
3. Pomocí napěňovače Cafissimo napěňte chladné mléko.
4. Mléčnou pěnu opatrně dejte na espresso.
5. Podle chuti: Přidejte kokosový sirup.
6. Dozdobte kokosovými hoblinami a kouskem ananasu.

TIP: Káva je lahodná také bez ledu, jako horké espresso macchiato.

TIP:
Chutná také s kávou Cafissimo Espresso bílá čokoláda & malina.

Ledová ruská káva Coco

PŘÍSADY

- 2 – 3 kostky ledu
- 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & kokos (40 ml)
- 3 cl bílého rumu nebo vodky
- 2 cl kokosového likéru
- Podle chuti: 2 cl smetany
- Na dozdobení: kokosové hobliny, slámka

PŘÍPRAVA

1. Do koktejlové sklenice nebo sklenice na latte macchiato dejte kostku ledu.
2. Do sklenice nalijte rum nebo vodku a kokosový likér.
3. Přelijte kávou připravenou z 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & kokos (40 ml).
4. Podle chuti nyní přidejte (našlehanou) smetanu.
5. Dozdobte kokosovými hoblinami a slámkou.

Ledové coco latte

PŘÍSADY

- 2 – 3 kostky ledu
- 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & kokos (40 ml)
- 200 ml mléka
- Na dozdobení: kokosové hobliny, hobliny bílé čokolády

PŘÍPRAVA

1. Do sklenice na latte macchiato dejte kostku ledu.
2. Napěňte mléko pomocí napěňovací trysky kávovaru Cafissimo nebo pomocí napěňovače mléka.

TIP: V obzvlášť teplých letních dnech využijte funkci napěňovače umožňující šlehání mléka za studena.

3. Mléčnou pěnu dejte do sklenice na kostku ledu.
4. Přelijte kávou z 1 kapsle Espresso bílá čokoláda & kokos (40 ml).
5. Dozdobte kokosovými a čokoládovými hoblinami.

Káva je lahodná také bez ledu, jako horké latte macchiato.