



# Buzlu Ahududulu ESPRESSO

## MALZEMELER

- 2 - 3 küp buz
- 1 Espresso White Choc & Raspberry kapsülü (40 ml)
- Dondurulmuş ahududu (40 g)
- Süslemek için: taze ahududu ve nane yaprakları
- İstenirse biraz şeker

## HAZIRLAMA

1. Dondurulmuş ahududuları püre haline getirin ve fincana koyun.
2. Buz küplerini ekleyin ve 1 adet Espresso White Choc & Raspberry kapsülünü (40 ml) üzerine demleyin.
3. İsterseniz biraz şeker ekleyin.
4. Taze ahududular ve nane yaprakları ile süsleyin.





# Buzlu ikolatalı Sütlü & AHUDUDULU KAHVE

## MALZEMELER

- 2 - 3 küp buz
- 1 Espresso White Choc & Raspberry kapsülü (40 ml)
- 200 ml süt
- 45 g beyaz ikolata
- Süslemek için: taze ahududu, beyaz çikolata rendesi

## HAZIRLAMA

1. Beyaz çikolatayı sıcak sütle eriterek çikolatalı süt hazırlayın.
2. ikolatalı sütü soğumaya bırakın (örn. buzdolabında).
3. Buz küplerini latte macchiato bardağına doldurun.
4. Buz küplerinin üzerine çikolatalı sütü dökün.
5. 1 adet Espresso White Choc & Raspberry kapsülünü (40 ml) üzerine demleyin.
6. Taze ahududular ve beyaz çikolata rendesi ile süsleyin.

**ÖNERİ:**  
Cafissimo Espresso  
White Choc &  
Coconut ile de  
hazırlayabilirsiniz





# Buzlu Cin & AHUDUDULU KAHVE

## MALZEMELER

- 3 - 4 küp buz
- 1 Espresso White Choc & Raspberry kapsülü (40 ml)
- 4 cl Cin
- Tonik
- Dondurulmuş ahududu
- Süslemek için: taze ahududu, pipet

## HAZIRLAMA

1. Buz küplerini ve dondurulmuş ahududuları bir kokteyl ya da latte macchiato bardağına doldurun.
2. 1 adet Espresso White Choc & Raspberry kapsülünü (40 ml) üzerine demleyin.
3. Cin ekleyin.
4. Bardağı tonik ile doldurun.
5. Taze ahududular ve pipet ile süsleyin.





# Buzlu Hindistan Cevizli ESPRESSO



## MALZEMELER

- 1 - 2 küp buz
- 1 Espresso White Choc & Coconut kapsülünü (40 ml)
- 70 ml süt
- İsteğe göre: hindistan cevizi şurubu
- Süslemek için: hindistan cevizi rendesi, ananas

## HAZIRLAMA

1. Buz küplerini kahve fincanına doldurun.
2. 1 adet Espresso White Choc & Coconut kapsülünü (40 ml) üzerine demleyin.
3. Cafissimo süt köpürtücüsünün yardımıyla, köpürtülmüş soğuk süt hazırlayın.
4. Sütü dikkatlice espressonun üzerine dökün.
5. İsteğe göre: hindistan cevizi şurubu ekleyin.
6. Hindistan cevizi rendesi ve ananas ile süsleyin.

**ÖNERİ:** Buzsuz, espresso macchiato olarak da harikadır.

**ÖNERİ:**  
Cafissimo Espresso  
White Choc &  
Raspberry ile de  
hazırlayabilirsiniz





# White Russian Hindistan Cevizli KAHVE

## MALZEMELER

- 2 - 3 küp buz
- 1 Espresso White Choc & Coconut kapsülü (40 ml)
- 3 cl beyaz rom ya da votka
- 2 cl hindistan cevizi likörü
- İsteğe göre: 2 cl krema
- Süslemek için: rendelenmiş hindistan cevizi, pipet

## HAZIRLAMA

1. Buz küplerini kokteyl ya da latte macchiato bardağına doldurun.
2. Romu/votkayı ve hindistan cevizi likörünü bardağa ekleyin.
3. 1 adet Espresso White Choc & Coconut kapsülünü (40 ml) üzerine demleyin.
4. İsterseniz (çırpılmış) krema ekleyin.
5. Hindistan cevizi rendesi ve pipet ile süsleyin.





# Buzlu Çikolatalı LATTE

## MALZEMELER

- 2 - 3 küp buz
- 1 Espresso White Choc & Coconut kapsülü (40 ml)
- 200 ml süt
- Süslemek için: hindistan cevizi rendesi, beyaz çikolata rendesi

## HAZIRLAMA

1. Buz küplerini latte macchiato bardağına doldurun.
2. Örneğin Cafissimo süt köpürtücü yardımıyla, sütü köpürtün.

**ÖNERİMİZ:** sıcak yaz günleri için soğuk süt köpürtme özelliğini kullanın.

3. Köpürmüş sütü latte macchiato bardağına dökün.
4. 1 adet Espresso White Choc & Coconut kapsülünü (40 ml) üzerine demleyin.
5. Hindistan cevizi rendesi ve beyaz çikolata rendesi ile süsleyin.

**Buzsuz, sıcak latte macchiato olarak da harikadır.**



**ÖNERİ:**  
Cafissimo Espresso  
White Choc &  
Raspberry ile de  
hazırlayabilirsiniz