



Gesalzener Karamell-Latte

ZUTATEN

- 150 ml heiße, aufgeschäumte Milch
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Caramel
- 2 TL Karamellsoße
- 2 Prisen Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Milch aufschäumen und in ein hohes Glas geben.
2. Ein separates Kännchen unter die Maschine stellen. Cafissimo Espresso Caramel Kapsel einlegen und die Espresso-Taste drücken.
3. 1 TL Karamellsoße und eine Prise Salz darüber geben und mit dem Espresso gut verrühren.
4. Espresso langsam von der Seite in die aufgeschäumte Milch fließen lassen.
5. Mit Schokotropfen und Karamellsoße verzieren. Zum Abschluss eine Prise Salz darüber streuen.





Marshmallow Cappuccino

ZUTATEN

- 3 TL kleine, weiße Marshmallows
- 100 ml heiße, aufgeschäumte Milch
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Caramel
- Optional Karamellsoße

ZUBEREITUNG

1. 2 TL Marshmallows in eine Tasse geben und unter die Maschine stellen.
2. Cafissimo Espresso Caramel Kapsel in die Maschine einlegen und Espresso-Taste drücken. Danach einmal umrühren, sodass sich die Marshmallows im Espresso lösen können.
3. Milch aufschäumen und zu den restlichen Zutaten in die Tasse geben.
4. Mit 1 TL Marshmallows und optional Karamellsoße dekorieren.





Karamell Macchiato

ZUTATEN

- 200 ml heiße, aufgeschäumte Milch
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Caramel

ZUBEREITUNG

1. Aufgeschäumte Milch in ein hohes Glas geben.
2. Das Glas unter die Maschine stellen. Cafissimo Espresso Caramel Kapsel in die Maschine einlegen, Espresso-Taste drücken und den Espresso in die aufgeschäumte Milch fließen lassen. So entstehen die gewünschten drei Schichten des Latte Macchiatos.





Vanille Cappuccino

ZUTATEN

- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Vanilla
- 100 - 150 ml heiße, aufgeschäumte Milch je nach Tassengröße

ZUBEREITUNG

1. Eine Tasse unter die Maschine stellen.
2. Cafissimo Espresso Vanilla Kapsel in die Maschine einlegen und die Espresso-Taste drücken.
3. Aufgeschäumte Milch darüber geben.





Weihnachtlicher Spekulatius-Latte

ZUTATEN

- 200 ml heiße, aufgeschäumte Milch
- 1 Kapsel Cafissimo Espresso Vanilla
- 2 TL Spekulatiuscreme
- Spekulatiuskeks

ZUBEREITUNG

1. Milch aufschäumen und in ein hohes Glas geben.
2. Ein separates Kännchen unter die Maschine stellen, Cafissimo Espresso Vanilla Kapsel einlegen und die Espresso-Taste drücken.
3. 2 TL Spekulatiuscreme zu dem Espresso geben und gut verrühren bis sich die Creme vollständig gelöst hat.
4. Espresso langsam von der Seite in die aufgeschäumte Milch fließen lassen.
5. Spekulatiuskeks zerbröseln und mit dem Zimt dekorativ auf den Milchschaum streuen.





Vanilla-Latte

mit weißer Schokolade

ZUTATEN

- 150 ml heiße, aufgeschäumte Milch
- 2 Kapseln Cafissimo Espresso Vanilla
- 25 g weiße Schokolade
- 3 Amarettini

ZUBEREITUNG

1. Milch aufschäumen und in ein hohes Glas geben.
2. Ein separates Kännchen unter die Maschine stellen, Cafissimo Espresso Vanilla Kapsel einlegen und die Espresso-Taste drücken. Vorgang mit der zweiten Kapsel wiederholen.
3. Weiße Schokolade zerkleinern. 1 TL Schokoladenbrösel als Deko zum Schluss zurückhalten. Restliche Schokolade zu den Esspressi geben und gut verrühren.
4. Esspressi langsam von der Seite in die aufgeschäumte Milch fließen lassen.
5. Amarettini grob zerbröseln und mit restlicher weißer Schokolade als Deko auf den Milchschaum geben.

