



Iced Raspberry ESPRESSO

ZUTATEN

- 2 - 3 Eiswürfel
- 1 Kapsel Espresso White Choc & Raspberry (40 ml)
- Gefrorene Himbeeren (40 g)
- Für die Deko: Frische Himbeeren und Minzblätter
- Bei Bedarf etwas Zucker

ZUBEREITUNG

1. Pürieren Sie die Himbeeren und geben Sie das Püree in eine Kaffeetasse.
2. Geben Sie die Eiswürfel dazu und brühen Sie 1 Kapsel Espresso White Choc & Raspberry (40 ml) darüber.
3. Bei Bedarf können Sie mit Zucker süßen.
4. Dekorieren Sie mit frischen Himbeeren und Minzblättern.





Iced Chocolate Milk & RASPBERRY COFFEE

ZUTATEN

- 2 - 3 Eiswürfel
- 1 Kapsel Espresso White Choc & Raspberry (40 ml)
- 200 ml Milch
- 45 g weiße Schokolade
- Für die Deko: Frische Himbeeren, weiße Schokoraseln

ZUBEREITUNG

1. Bereiten Sie die Schokoladenmilch zu, indem Sie die weiße Schokolade in warmer Milch auflösen.
2. Lassen Sie die Schokoladenmilch (im Kühlschrank) abkühlen.
3. Geben Sie die Eiswürfel in ein Latte Macchiato Glas.
4. Geben Sie die Schokoladenmilch über die Eiswürfel in das Latte Macchiato Glas.
5. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso White Choc & Raspberry (40 ml) darüber.
6. Dekorieren Sie mit frischen Himbeeren und weißen Schokoraseln.





Iced Gin & RASPBERRY COFFEE

ZUTATEN

- 3-4 Eiswürfel
- 1 Kapsel Espresso White Choc & Raspberry (40 ml)
- 4 cl Gin
- Tonic Water
- Gefrorene Himbeeren
- Für die Deko: Frische Himbeeren, Strohalm

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Eiswürfel und gefrorenen Himbeeren in ein Cocktail- oder Latte Macchiato Glas.
2. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso White Choc & Raspberry (40 ml) darüber.
3. Geben Sie den Gin dazu.
4. Füllen Sie das Glas nach Geschmack mit dem Tonic Water auf.
5. Dekorieren Sie mit frischen Himbeeren und einem Strohalm.

TIPP: Funktioniert auch ohne Alkohol nur mit Tonic.





Iced Coconut ESPRESSO



ZUTATEN

- 1 - 2 Eiswürfel
- 1 Kapsel Espresso White Choc & Coconut (40 ml)
- 70 ml Milch
- Bei Bedarf: Kokossirup
- Für die Deko: Kokosnus raspeln

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Eiswürfel in eine Kaffeetasse.
2. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso White Choc & Coconut (40 ml) darüber.
3. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe Ihres Cafissimo Milchaufschäumers kalt auf.
4. Geben Sie den Milchschaum vorsichtig auf den Espresso.
5. Bei Bedarf: Fügen Sie den Kokossirup hinzu.
6. Dekorieren Sie mit Kokosraspeln und einem Stück Ananas.

TIPP: Funktioniert auch ohne Eis, als heißer Espresso Macchiato

TIPP:

Schmeckt auch
mit dem Espresso
White Choc
& Raspberry





White Coco COFFEE RUSSIAN

ZUTATEN

- 2 - 3 Eiswürfel
- 1 Kapsel Espresso White Choc & Coconut (40 ml)
- 3 cl Weißer Rum oder Vodka
- 2 cl Kokoslikör
- Bei Bedarf: 2 cl Sahne
- Für die Deko: Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Eiswürfel in ein Cocktail- oder Latte Macchiato Glas.
2. Geben Sie den Rum/Vodka und den Kokoslikör dazu.
3. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso White Choc & Coconut (40 ml) über das Getränk.
4. Je nach Geschmack jetzt die (aufgeschlagene) Sahne dazu geben.
5. Mit Kokosraspeln und einem Strohhalm dekorieren.



mit Alkohol





Iced Coco LATTE



ZUTATEN

- 2 - 3 Eiswürfel
- 1 Kapsel Espresso White Choc & Coconut (40 ml)
- 200 ml Milch
- Für die Deko: Kokosraspeln, weiße Schokoraspeln

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Eiswürfel in ein Latte Macchiato Glas.
2. Schäumen Sie die Milch mit Hilfe der Milchschaumfunktion Ihrer Cafissimo Maschine oder Ihres Milchaufschäumers auf.

TIPP: Für besonders heiße Sommertage nutzen Sie die Kaltfunktion Ihres Cafissimo Milchaufschäumers.

3. Geben Sie den Milchschaum über die Eiswürfel in das Latte Macchiato Glas.
4. Brühen Sie 1 Kapsel Espresso White Choc & Coconut (40 ml) darüber.
5. Dekorieren Sie mit Kokosraspeln und Schokoraspeln.

Funktioniert auch ohne Eis, als heißer Latte Macchiato.



TIPP:

Auch lecker mit dem Espresso White Choc & Raspberry