SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Hot Golden Pumpkin Latte – warme Herbstvariante für die Getränkekarte

Für den Drink

25 g Cape Dorato Golden Latte

200 ml heiße Milch oder Haferdrink

10 ml Torani Puremade Pumpkin Spice Syrup

Optional: Zimt oder Milchschaum als Topping

Zubereitungszeit: 1 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

1.

Cape Dorato Golden Latte mit einem kleinen Teil heißer Milch glatt rühren, bis eine cremige, klümpchenfreie Basis entsteht.

2.

Den Torani Puremade Pumpkin Spice Syrup in die Basis einrühren.

3.

Mit der restlichen heißen Milch auffüllen und gut verrühren, bis ein gleichmäßiges, cremiges Getränk entsteht.

4.

Optional mit Milchschaum und einer Prise Zimt toppen und heiß servieren.

Varianten

1.

Hot Pumpkin Chai Latte:

Mit **David Rio Red Panda Pumpkin Chai** entsteht eine intensivere, chai-basierte Variante mit stärkerer Gewürzstruktur.

Hot Vanilla Golden Latte:

Mit **Vanillesirup** wird der Drink weicher, runder und dessertartiger.

Hot Caramel Golden Latte:

Karamellsirup ergänzt die Gewürze mit einer süß-buttrigen Tiefe.