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



Crème Brûlée Latte

Für den Drink

180 ml Milch

1 Esslöffel Torani Caramel

1 Esslöffel Torani Puremade French Vanilla Sirup

1 Tasse(n) Espresso

2 Esslöffel Brauner Zucke

Zubereitungszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Anleitung Schritt für Schritt:

1. Schäume die Milch zusammen mit dem Torani Creme Caramel Sirup und dem Torani Puremade French Vanilla Sirup auf, bis ein dichter, cremiger Milchschaum entsteht.

2. Brühe den Espresso frisch auf und gieße ihn in eine hitzebeständige Tasse.

3. Gib den aromatisierten Milchschaum vorsichtig auf den Espresso, sodass sich eine gleichmäßige Schicht bildet.

4. Streue den braunen Zucker gleichmäßig über die Oberfläche und karamellisiere ihn mit einem Flambierbrenner, bis eine knusprige Kruste entsteht.

5. Serviere den Crème Brûlée Latte sofort, damit die Karamellkruste beim ersten Löffel schön knackt.