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



Sea Salt & Rosemary Latte

Zubereitungszeit: 12 min

Gesamtzeit: 12 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

2 Esslöffel Torani Puremade Syrup Caramel

1 Stängel Frischer Rosmarinzweig

200 ml Milch

1 Espresso

1 Prise(n) Grobes Meersalz

30 ml Heißes Wasser

Anleitung Schritt für Schritt:

1. Übergieße den Rosmarinzweig mit dem heißen Wasser und lasse ihn 5 Minuten ziehen, damit sich das würzige Aroma vollständig entfaltet.

2. Schäume die Milch zusammen mit dem Torani Puremade Syrup Caramel auf, bis ein cremiger, gleichmäßiger Milchschaum entsteht.

3. Brühe den Espresso frisch auf und gieße ihn zusammen mit dem Rosmarinsud in eine vorgewärmte Tasse.

4. Gib den karamellisierten Milchschaum vorsichtig darauf, sodass sich eine schöne Schichtung bildet.

5. Streue eine Prise grobes Meersalz über den Schaum und garniere mit einem kleinen Rosmarinzweig zum Servieren.