



# Malinové espresso s ľadom

## SUROVINY

- 2 - 3 kocky ľadu
- 1 kapsla Espresso Biela čokoláda & malina (40 ml)
- Mrazené maliny (40g)
- Na dekoráciu: čerstvé maliny a lístky mäty
- Podľa chuti trochu cukru

## PRÍPRAVA

1. Zmixujte maliny na pyré a dajte ho do šálky na kávu.
2. Pridajte kocky ľadu a zalejte kávu pripravenou z 1 kapsuly Espresso Biela čokoláda & malina (40 ml).
3. Podľa potreby dosladte cukrom.
4. Ozdobte čerstvými malinami a lístkami mäty.



# ☞ Ľadová káva s čokoládovým mliekom a malinami

## SUROVINY

- 2 - 3 kocky ľadu
- 1 kapsula Espresso Biela čokoláda & malína (40 ml)
- 200 ml mlieka
- 45 g bielej čokolády
- Na dekoráciu: čerstvé maliny, lupienky bielej čokolády

## PRÍPRAVA

1. Pripravte čokoládové mlieko tak, že rozpustíte bielu čokoládu v teplom mlieku.
2. Čokoládové mlieko dajte do chladničky zchladieť.
3. Do pohára na Latte Macchiato dajte kocky ľadu.
4. Kocky ľadu v pohári na Latte Macchiato prelejte čokoládovým mliekom.
5. Prilejte kávu pripravenú z 1 kapsuly Espresso Biela čokoláda & malína (40 ml).
6. Ozdobte čerstvými malinami a lupienkami bielej čokolády.

**TIP:**  
Dá sa pripraviť aj s  
príchutou Espresso  
Biela čokoláda &  
kokos.





# Ľadová káva s ginom a malinami

## SUROVINY

- 3 - 4 kocky ľadu
- 1 kapsula Espresso Biela čokoláda & malina (40 ml)
- 4 cl ginu
- Tonik
- Mrazené maliny
- Na dekoráciu: čerstvé maliny, slamka

## PRÍPRAVA

1. Do pohára na koktejl alebo Latte Macchiato vložte kocky ľadu a mrazené maliny.
2. Prelejte kávou pripravenou z 1 kapsuly Espresso Biela čokoláda & malina (40 ml).
3. Pridajte gin.
4. Podľa chuti doplňte tonikom.
5. Ozdobte čerstvými malinami a slamkou.





# Kokosové espresso s ľadom

## SUROVINY

- 1 - 2 kocky ľadu
- 1 kapsula Espresso Biela čokoláda & kokos (40 ml)
- 70 ml mlieka
- Podľa chuti: kokosový sirup
- Na dekoráciu: kokosové lupienky, ananás

## PRÍPRAVA

1. Do šálky na kávu dajte kocky ľadu.
2. Prelejte ich kávou pripravenou z 1 kapsuly Espresso Biela čokoláda & kokos (40 ml).
3. Napeňte studené mlieko pomocou Vášho napeňovača mlieka.
4. Mliečnu penu opatrne prelejte na espresso.
5. Podľa chuti doplňte kokosovým sirupom.
6. Ozdobte kokosovými lupienkami a kúskom ananásu.

**TIP:** Chutí výborne aj bez ľadu ako horúce Espresso Macchiato.



**TIP:**  
Dá sa pripraviť aj s  
príchutou Espresso  
Biela čokoláda &  
malina.





# White Coco Coffee Russian



## SUROVINY

- 2 - 3 kocky ľadu
- 1 kapsula Espresso Biela čokoláda & kokos (40 ml)
- 3 cl bieleho rumu alebo vodky
- 2 cl kokosového likéru
- Podľa chuti: 2 cl šľahačkovej smotany
- Na dekoráciu: kokosové lupienky, slamka

## PRÍPRAVA

1. Kocky ľadu vložte do pohára na kokteil alebo Latte Macchiato.
2. Pridajte rum/vodku a kokosový likér.
3. Nápoj prelejte kávou pripravenou z 1 kapsuly Espresso Biela čokoláda & kokos (40 ml).
4. Teraz môžete podľa chuti pridať (vyšľahanú) šľahačku.
5. Ozdobte kokosovými lupienkami a slamkou.





# Kokosové latte s ľadom

## SUROVINY

- 2 - 3 kocky ľadu
- 1 kapsula Espresso Biela čokoláda & kokos (40 ml)
- 200 ml mlieka
- Na dekoráciu: kokosové lupienky, lupienky bielej čokolády

## PRÍPRAVA

1. Kocky ľadu vložte do pohára na Latte Macchiato.
2. Napeňte mlieko pomocou funkcie napeňovania mlieka na Vašom kávovare Cafissimo alebo pomocou Vášho napeňovača mlieka.

**TIP:** Počas obzvlášť horúcich letných dní využite funkciu studeného napeňovania na Vašom napeňovači mlieka Cafissimo.

3. Mliečnu penu dajte na kocky ľadu v pohári na Latte Macchiato.
4. Prelejte kávou pripravenou z 1 kapsuly Espresso Biela čokoláda & malina (40 ml).

5. Ozdobte kokosovými a čokoládovými lupienkami.

**Chuť výborne aj bez ľadu ako horúce Latte Macchiato.**

## TIP:

Dá sa pripraviť aj s príchuťou Cafissimo Espresso Biela čokoláda & malina.

