

CHANTRÉ

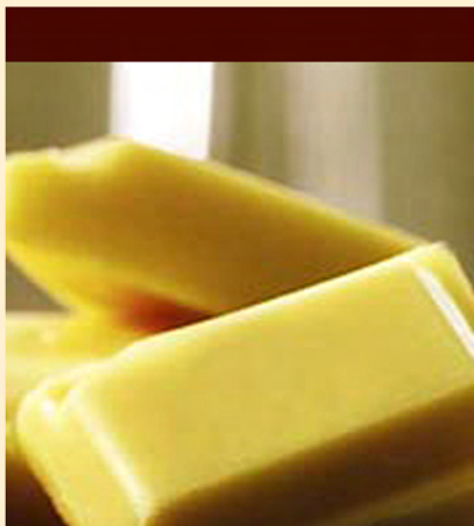


CHANTRÉ Domino

Was sich im Espresso wohl verbirgt?
Am besten gleich ausprobieren und schmecken!

1. Schokolade in Stücke brechen und ins Glas geben.
2. Mit Espresso aufgießen.
3. CHANTRÉ dazugeben.
4. Mit Milchschaum krönen und Karamellsirup auf dem Milchschaum verteilen.

Tipp: Mit Trinkhalm servieren und nicht verrühren, sondern die "Schichten" einzeln genießen.



Zutaten

- 4 cl CHANTRÉ
- 1 doppelter heißer Espresso (oder starker Kaffee)
- 2 - 3 Stücke weiße Schokolade
- 2 cl Karamellsirup
- Milchschaum