

## Rezeptideen Coffee Summer Trends mit der PrimaDonna Elite Experience

### COLD ROSE CAPPUCCINO

#### ZUTATEN

Kaffeebohnen  
100 ml kalte Milch  
Rosenwasser  
Geraspelte weiße Schokolade  
Kandierte Rosenblätter

#### Hilfsmittel

Mixbehälter mit Aufschäumquirl  
Langer Löffel



#### ZUBEREITUNG

- Zuerst eine dünne Schicht geraspelte weiße Schokolade und Rosenwasser auf den Glasboden geben und das Glas direkt unter den Kaffeeauslauf stellen.
- Danach einen einfachen Espresso mit der gewünschten Aromastärke direkt darüber gießen.
- Den Mixbehälter mit 100 ml kalter Milch füllen und eine Tasse kalten Milchschaum mit der Höchstmenge Schaum zubereiten.
- Den kalten Milchschaum mit dem Rosenwasser vermengen und die Mischung über den Espresso geben.
- Zum Abschluss kann die Komposition mit geraspelter weißer Schokolade und kandierte Rosenblättern dekoriert werden.

#### TIPP

Um den besten visuellen Effekt zu erzielen, füllt man jede Komponente über die Rückseite eines langen Löffels in das Glas. So erhält man eine gleichmäßige Schichtung.



## KALTE HIMBEERMILCH

### ZUTATEN

Kaffeebohnen  
100 ml kalte Milch  
Eiswürfel  
Zucker  
Himbeersauce  
Brauner Zucker  
Geraspelte weiße Schokolade  
Himbeeren

### Hilfsmittel

Mixbehälter mit Aufschäumquirl  
Langer Löffel

### ZUBEREITUNG

- Zunächst den oberen Rand des Glases mit Himbeersauce, braunem Zucker und gehackten Nüssen dekorieren.
- Eine dünne Schicht Himbeersauce auf den Glasboden geben.
- Als nächstes mit Hilfe des Mixbehälters eine Tasse kalten Kaffee mit der Höchstmenge an Schaum zubereiten und in das Glas gießen.
- Mixbehälter ausspülen und mit 100 ml kalter Milch (Höchstmenge an Schaum) neu befüllen.
- Den kalten Milchschaum über den kalten Kaffee in das Glas gießen.
- Zum Schluss wird die Komposition mit geraspelter weißer Schokolade und Himbeeren garniert.

### TIPP

Um kalten Milchschaum mit Himbeeraroma zuzubereiten, kann der kalten Milch in dem Mixbehälter Himbeersauce hinzugefügt werden. Um den besten visuellen Effekt zu erzielen, wird jede Komponente über die Rückseite eines langen Löffels in das Glas gefüllt. So entsteht eine gleichmäßige Schichtung.

## HOT SHOT

### ZUTATEN

Kaffeebohnen  
100 ml kalte Milch  
Kakaopulver  
Chilipulver  
Geraspelte Zartbitterschokolade mit  
Chiliaroma

### Hilfsmittel

Mixbehälter mit Aufschäumquirl



### ZUBEREITUNG

- Zunächst im Mixbehälter eine Tasse heiße Schokolade in der höchsten Stärke zubereiten und im Anschluss das Glas bis zur Hälfte damit befüllen.
- Danach etwas Chilipulver über die heiße Schokolade streuen.
- Als nächstes das Glas unter den Kaffeeauslauf stellen und einen Espresso in der gewünschten Aromastärke zubereiten. Der Espresso wird direkt in das Glas gefüllt.
- Zum Schluss wird der Drink mit Chilipulver oder geraspelter Zartbitterschokolade mit Chiliaroma dekoriert.