

CAFFÉ ARABICA BIO & AMARETTO BIO

COFFEE RHAPSODY

Zutaten:

- Leicht geschlagene Sahne
- Vanillezucker
- 3cl Walcher Caffé Arabica Bio
- 3cl Walcher Amaretto Bio
- 1 Tasse starker, heißer Kaffee
- 3 geröstete Kaffeebohnen

Zubereitung:

Sahne und Vanillezucker vermischen und leicht flüssig schlagen. Den Walcher Likör Caffé Arabica Bio und den Walcher Amaretto Bio in ein vorgewärmtes Glas oder eine Tasse gießen, den heißen Kaffee dazugeben und gut verrühren. Einen Löffel mit der Wölbung nach unten unmittelbar über die Kaffee-Amaretto-Mischung halten und die leicht geschlagene Sahne darüber einlaufen lassen. Zum Schluss als Dekoration die 3 Kaffeebohnen auf die Sahnehaube geben und servieren.



CAFFÉ ARABICA BIO & AMARETTO BIO

COFFEE RHAPSODY

Ingredienti:

- panna leggermente montata
- zucchero vanigliato
- 3cl di Caffé Arabica Bio Walcher
- 3cl di Amaretto Bio Walcher
- 1 tazza di caffè dal gusto deciso, caldo
- 3 chicchi di caffè tostati

Preparazione:

Unire la panna e lo zucchero vanigliato e montare delicatamente il composto fino ad ottenere una consistenza leggermente liquida. Versare il liquore Caffé Arabica Bio Walcher e l'Amaretto Bio Walcher in un bicchiere o in una tazza preriscaldati, aggiungere il caffè caldo e mescolare bene. Tenere un cucchiaino con la pancia rivolta verso il basso direttamente sopra la miscela di caffè e amaretto e lasciarvi colare la panna leggermente montata. Infine disporre i 3 chicchi di caffè sulla panna in modo decorativo e servire.

