

Caffè freddo

mit Amaretto und Rahm

Getränk für 4 Personen

Für 4 Gläser à 3 dl

- 4 EL Zucker
- 6 dl Espresso, heiss
- 4 EL Amaretto
- 4 dl Milch
- 4 EL Crushed Ice
- 2 dl Rahm
- 4 kleine Amaretti

Zucker im Espresso auflösen. Gut die Hälfte des Amaretto begeben. Mit Milch und Eis in einen Krug geben und mit dem Stabmixer aufschäumen. In Gläser giessen. Rahm steif schlagen und daraufgeben. Amaretti zerbröseln und auf den Rahm streuen. Mit dem restlichen Amaretto beträufeln.

Zubereitung ca. 10 Minuten

Pro Person ca. 5 g Eiweiss, 21 g Fett,
24 g Kohlenhydrate, 1350 kJ/320 kcal