



# NEW YORK CHEESECAKE CAPPUCCINO

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

## ZUTATEN

- 150 ml** Milch
- 150 g** Frischkäse Doppelrahmstufe
- 150 ml** Vollrahm
- 50 g** Lebkuchen Sirup

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Rahm mit einem Stabmixer mixen.

Anschliessend den Rahm unterrühren und durch den Kisag Trichter & Sieb in einen 0.5 L Kisag Whipper füllen. 1 Kisag Kapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln.

Das Topping auf einem Espresso anstatt des Milchschaums servieren.

*Freude am Kochen!*