



# NEW YORK CHEESECAKE CAPPUCCINO

POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L



## INGRÉDIENTS

- 150 ml** de lait
- 150 g** de fromage frais nature double crème
- 150 ml** de crème
- 50 g** sirop de pain d'épices

## PRÉPARATION

Battre à l'aide d'un mixeur tous les ingrédients sauf la crème.  
Incorporer ensuite la crème et verser dans le siphon Kisag de 0.5 L après l'avoir passé à travers l'entonnoir & tamis Kisag.  
Insérer une capsule Kisag et secouer énergiquement environ 8 à 10 fois.

Servir la garniture sur un espresso à la place de la mousse de lait.

*Le plaisir de cuisiner!*