



FÜR SCHLECKER- MÄULCHEN: REZEPT *Bicerin*

Im Menü der [Saeco Xelsis Suprema](#) findet Ihr saisonale Rezepte für ausgefallene Kaffeecocktails. Diese können per WLAN automatisch aktualisiert werden. So zum Beispiel auch den Bicerin. Ein Kaffeecocktail aus Italien, der das Herz wärmt und alle Schokolielhaber dahin schmelzen lässt.

DIE ZUTATEN:

1 Doppelter Espresso

30 g Bitterschokolade

80 ml Schlagsahne

2 EL Zucker

1 EL Kakaopulver

SO EINFACH GEHT ES:



1. Aus dem Kaffeevollautomaten einen doppelten Espresso ziehen.
2. Bitterschokolade in eine Schüssel geben, heißen Espresso dazu gießen und alles gut verrühren.
3. Zucker und Kakaopulver mischen. Anschließend die heiße Kaffee-Schoko-Mischung langsam hinzufügen und vorsichtig auf kleiner Flamme erhitzen, bis sich der Zucker darin vollständig aufgelöst hat.
4. Mischung in ein Glas gießen. Die Schlagsahne in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen schaumig schlagen und anschließend langsam in das Getränk gießen.



**SAECO
XELISIS SUPREMA**
SM8889/00

UVP: **1.599,99** Euro