

# Grands Crus Rezepte

FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHMACKSERLEBNISSE

## Liégeois

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Zutaten für eine Cappuccino-Tasse (140 ml):**

- 1 Kapsel Espresso Forte
- 2 Esslöffel Zuckerrohrsirup
- Eine Kugel Eis mit Kaffeegeschmack
- Schlagsahne
- Schokoraspeln oder Kakaopulver

Bereiten Sie einen Espresso in einer Espresso-Tasse zu, und fügen Sie 2 Esslöffel Zuckerrohrsirup hinzu.

Stellen Sie Ihren Espresso ein paar Minuten in den Kühlschrank. Geben Sie einen Löffel voll Kaffee-Eis in ein grosses Glas. Giessen Sie den gesüssten Espresso über die Eiskugel. Ergänzen Sie je nach Geschmack den Drink mit einem Häubchen Schlagsahne und Schokoladensplittern oder Kakaopulver. Ideal, wenn Sie nicht mehr als 10 Minuten Zeit haben, um ein vorzügliches Dessert zuzubereiten.



**Empfohlene Accessoires**  
Cappuccino Tasse  
aus dem Katalog 2010.