**NORDIC PASSION** – vahvaa espressoa talvisella vivahteella

Ohje kahdelle drinkille

**Ainesosat**

1 appelsiini

3 dl kermaa

9 tl tomusokeria

2 kpl tähtianista

6 kardemummansiementä

1/2 kanelitanko

2 annosta NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Intensoa

**Ohjeet**

• Aloita appelsiinikerman tekeminen huuhtelemalla appelsiini huolellisesti. Raasta kuori ja purista appelsiinimehu kattilaan. Keitä kuorta, mehua, tomusokeria, tähtianista, kardemummansiemeniä ja kanelitankoa miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen 5–10 minuutin ajan.
• Siivilöi keitos, anna jäähtyä ja vispaa kevyesti.

• Valmista NESCAFÉ Dolce Gusto -keittimellä kaksi annosta Espresso Intensoa ja kaada espresson päälle 2­–3 teelusikallista appelsiinikermaa.

• Koristele appelsiininkuoriraasteella.

Appelsiinikerma toimii myös osana jälkiruokaa. Tarjoile appelsiinikermaa esimerkiksi vaniljajäätelön kanssa ja ripottele annoksen päälle tummaa suklaata.

**WINTERCHINO** – jouluinen cappuccino

Ohje kahdelle drinkille

**Ainesosat**

2 annosta NESCAFÉ Dolce Gusto Cappuccinoa

2 rkl kermaa

1/4 tl inkivääriä

1/4 tl mausteneilikkaa

1/4 tl kanelia

2 tl mansikkamarmeladia

**Ohjeet**

• Yhdistä kerma, inkivääri, mausteneilikka ja kaneli. Sekoita vain sen verran, että ainekset sekoittuvat, älä vispaa vaahdoksi.
• Annostele maustekerma kahteen tyhjään cappuccinokuppiin.
• Valmista NESCAFÉ Dolce Gusto Cappuccino kuppeihin maustekerman päälle.

• Ripottele hiukan kanelia ja inkivääriä juoman pintaan.
• Kata kupin vierelle teelusikka, jossa on mansikkamarmeladia.

• Nauti NESCAFÉ Dolce Gusto Winterchinoa vuorotellen marmeladin kanssa tai sekoita marmeladi drinkin sekaan.

*Ohjeet ja kuvat: Daniel Chomieniec, Master Barista*