

## beleaf Toffee Nut, plant-based



### Rezept für 10 Portionen à 270 ml

Zubereitungszeit 15 Min.

#### Zutaten:

200 ml	Toffee Nut Sirup
1.5 Lt	Beleaf Barista
10	Espresso (30 ml)
1 Lt	Beleaf Schlagrahm Alternative
200 ml	Sauce Caramel Salée
100 g	Nougatstreusel oder geröstete, karamellierte, gebrochene Nüsse

#### Zubereitung:

---

1. In jedes Glas 20 ml Toffee Nut Sirup geben.
2. Pro Glas 150 ml heiße beleaf Barista vorsichtig eingiessen.
3. Je 1 Espresso (30 ml) ins Glas giessen.
4. Mit geschlagener beleaf Schlagrahm Alternative garnieren.
5. Sauce Caramel Salée und Nougat Streusel darüber geben, sofort servieren.