



Caotina® FRAPPÉ ORIENTAL



Für 4 Personen



Zubereiten
5 - 10 Minuten

DU BRAUCHST ...

- 7 dl Milch
- 8 EL Caotina Original
- 6 Stk. Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- oder
- ½ TL Kardamompulver
- 10 Stk. Koriandersamen, zerdrückt
- oder
- ½ TL Korianderpulver
- 1 Stk. Sternanis
- 2 Stk. Nelken
- 1 Stk. Zimtstängel, halbiert
- 6 Kugeln Mocca-Glacé
- 4 Zimtstängel

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Milch mit allen Zutaten bis und mit Zimtstängel mischen, zugedeckt etwa 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
- ♥ Milch in einen Messbecher absieben. Glacé begeben, mit dem Mixer aufschäumen. In gekühlte Gläser à je etwa 2 ½ dl verteilen, mit Zimtstängeln verzieren, sofort servieren.



FRAPPÉ ORIENTAL

Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation
5 à 10 minutes

IL TE FAUT ...

7 dl de lait
8 cs de Caotina Original
6 capsules de cardamome égrenées,
ou
½ cc de cardamome en poudre
10 graines de coriandre broyées,
ou
½ cc de coriandre en poudre
1 anis étoilé
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle, coupé en deux
6 boules de glace moka
4 bâtons de cannelle

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mélanger le lait avec tous les ingrédients de la liste jusqu'au bâton de cannelle coupé en deux inclus, couvrir et laisser reposer env. 2 h au réfrigérateur.
- ♥ Verser le lait dans un verre doseur en le filtrant. Ajouter la glace et passer au mixeur jusqu'à obtention d'une texture mousseuse. Répartir dans des verres refroidis de 2 ½ dl chacun, décorer avec les bâtons de cannelle et servir immédiatement.