



## geeister Kaffeeschaum Spumone al caffè

### Zutaten

30 g	Zucker
2 gestr. EL	Instantkaffee, löslich
130 g	Eiswürfel
250 g	Milch, kalt

### Zubereitung

Zucker und Instantkaffeepulver in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.  
Eiswürfel zugeben, **20 Sek./Stufe 10** crushen und mit dem Spatel nach unten schieben.  
Milch zugeben, **15 Sek./Stufe 5.5** aufschäumen, in 2 Gläser umfüllen und sofort servieren.

### *Tipps & Varianten*

Das Rezept kann gut verdoppelt werden. Alle Thermomix® Einstellungen bleiben dabei gleich.  
Aromatisieren Sie den geeisten Kaffeeschaum mit einem Schuss Amaretto oder etwas selbstgemachtem Kaffeesirup!