

Kaffee à la Steirerhof



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Um Ihren Nachmittagskaffee in der Adventzeit zu versüßen,
haben wir zwei Kaffeevariationen für Sie zusammengestellt:

Café Schokotraum:

weißer Schokoladensauce
dunkle Schokoladensauce
Verlängerter
geschlagenes Schlagobers

Zubereitung:

Den Boden eines Kaffeeglasses mit der weißen Schokoladensauce bedecken.
Einen Verlängerten in ein Kännchen füllen und langsam ins Glas gießen.
Mit geschlagenem Schlagobers und dunkler Schokoladensauce garnieren.
Für noch mehr weihnachtlichen Touch würde eine Prise Zimt sorgen – je nach Geschmack!

Café Karamell:

Karamellsauce
Verlängerter
geschlagenes Schlagobers

Zubereitung:

Den Boden eines Kaffeeglasses mit Karamellsauce bedecken.
Einen Verlängerten in ein Kännchen füllen und langsam ins Glas gießen.
Mit geschlagenem Schlagobers und Karamellsauce garnieren.



*Viel Freude beim Genießen
wünscht Ihnen
das Poolbar-Team!*