



Morello Cherry Latte Iced Coffee

Puré de guinda PONTHIER	8cl
Espresso doble	1 (12cl)
Leche	10cl
Jarabe de azúcar de caña o de vainilla	2cl
Cubitos de hielo	5

En una coctelera o un robot de cocina, verter el puré de guinda **PONTHIER**, la leche, el espresso doble, el jarabe de azúcar de caña o de vainilla y los cubitos de hielo. Agitar 10 segundos o batir 25 segundos, decorar con la pajita y servir.

Sauerkirschpüree PONTHIER	8cl
Doppelter espresso	1 (12cl)
Milch	10cl
Zuckerrohr- oder Vanillesirup	2cl
Eiswürfel	5

Das Sauerkirschpüree **PONTHIER** in einen Shaker oder Mixer gießen, die Milch, den doppelten Espresso, den Zuckerrohr- oder Vanillesirup und die Eiswürfel dazugeben. 10 Sekunden schütteln oder 25 Sekunden mixen, mit dem Strohhalm dekorieren und servieren.