



## Banana Cappuccino

Puré de plátano <b>PONTHIER</b>	5cl
Espresso	1 (6cl)
Leche y espuma de leche	10cl
Cacao en polvo	CS

Verter el puré de plátano **PONTHIER** en el fondo de la taza y añadir el espresso. Espumar la leche a 65°C en una jarra y verterla al estilo cappuccino. Espolvorear el cacao y servir.

Bananenpüree <b>PONTHIER</b>	5cl
Espresso	1 (6cl)
Milchschaum	10cl
Kakaopulver	QS

Das Bananenpüree **PONTHIER** in eine Tasse gießen und den Espresso dazugeben. Die Milch in einem Kännchen auf 65°C aufschäumen und auf den Espresso wie für einen Cappuccino gießen. Mit Kakao überpudern und servieren.