

Genießen

Sabine Springer
Warme Kaffeespezialitäten mit Schoki

Donnerstag, 19.03.2020
Für 1 Person

Zutaten:

Für 1 Glas Moccachino:

200 ml	Milch
etwas	Kakaopulver
2	Espressi (ca. 40-50ml)
etwas	Schlagsahne (evtl.)
1	Latte Macchiato-Glas

Für ein Glas Nougat-Kaffee:

150 ml	Milch
0,5 -1	EL Nuss-Nougat-Creme
2,5 bis 5 ml	Karamell-Sirup
etwas	Schlagsahne
2	Espressi
1	Latte Macchiato-Glas

Zubereitung:

Für 1 Glas Moccachino:

1. Für den Moccachino Milch mit Schokoladenpulver in einem Topf erhitzen und in ein Latte Macchiato-Glas umfüllen. Beide Espressi in die warme Trinkschokolade geben und nach Bedarf ein Häubchen Sahne oben draufsetzen.

Für 1 Glas Nougat-Kaffee:

1. Für den Nougat-Kaffee die Milch in einem Topf erhitzen. Die Nuss-Nougat-Creme in der erhitzten Milch auflösen. Die Nuss-Nougat-Milch in ein Latte Macchiato-Glas umfüllen. Karamell-Sirup dazugeben, Sahne oben draufsetzen.
2. Espressi über die Sahne gießen.