

Caffe Mocha

En Caffe Mocha, Mochaccino eller Chociatto - kært barn har mange navne - er en Caffe Latte blandet med kakao. Kakao søder drikken, men intensiverer også smagen af kaffe. Serveres ofte med flødeskum på toppen.



Det skal du bruge til 1 person:

- 1-2 shots espresso (afhænger af din personlige smag) *eller* 1-2 tsk. god kvalitets instant kaffe
- 1-2 dl varm mælk (sødmælk er velegnet, men du kan bruge præcis den mælk, du foretrækker)
- Mælkeskummer
- 25 g mørk chokolade

Sådan gør du:

1. Riv chokoladen og hæld i bunden af en kop eller et glas.
2. Mælken varmes i en gryde eller i op til 2 min. i mikrobølgeovn.
3. Bryg kaffen efter ønske. Har du en espressomaskine, lav da 1-2 shots efter din personlige smag. Bruger du instant kaffe, bland da blot en lille smule kogende vand med kaffen (ca. 1-2 cl).
4. Skum den varme mælk i mælkeskummeren, til den får en cremet konsistens.
5. Hæld kaffen og den varme mælk over chokoladen, og nyd en lækker Caffe Mocha.

**HOT
TIP**

Top din Caffe Mocha med friskpisket flødeskum og lidt kakaopulver eller revet chokoladedrys.