



SALTED CARAMEL MOCHA

Mjuk, söt kola med en nypa havssalt; vem kan motstå denna kombination?

Det är inte svårt att göra din egen kolasås och det gör att kaffet blir extra gott!

Serveringsförslag: Äkta kolafantaster serverar kaffet med bitar av mjuk kolafudge.

INGREDIENSER (TILL 1 KAFFE)

- En kopp SENSEO® Strong-kaffe
- 2 matskedar kakaopulver
- En nypa havssalt
- 120 ml mjölk
- Mjölk som ska skummas
- Extra havssalt och kolasås till garnering

SALTED CARAMEL-SÅS

- 100 g socker
- 3 matskedar saltat smör
- 60 ml vispgrädd (ej vispad), rumstempererad





GÖR SÅ HÄR

STEG 1

Börja med kolasåsen. Häll sockret i en medelstor kastrull och värm på medelvärme tills sockret smälter och blir bärnstensfärgat.

STEG 2

Tillsätt smöret till sockret och låt det smälta under omrörning. Tillsätt grädden och rör om med en visp tills kolan är fin och jämn. Ta bort från värmen och låt svalna.

STEG 3

Häll kolasås, havssalt och kakaopulver i ett stort glas. Tillsätt nybryggt SENSEO® Strong-kaffe.

STEG 4

Värm mjölken (i en kastrull eller mikrovågsugn), och häll i kaffeblandningen.

STEG 5

Häll den extra mjölken i SENSEO®-mjölkskummaren och vispa upp ett varmt mjölkskum. Häll i kaffet och garnera med extra kolasås och några korn havssalt.



NJUT!