Hot Vanilla



Ingredienser

♥ 4,5 dl melk
♥ 4 ss sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
--
♥ 2 dl kremfløte
♥ 2 ss sjokoladesirup til kaffe (se tips)
♥ kaneldryss
♥ sjokoladesaus (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar kremen som skal være på toppen av koppen: Pisk kremfløten til tykk og myk krem. Vend i sjokoladesirupen forsiktig. Sett i kjøleskapet.

Ha melk, sukker og vaniljeekstrakt i en liten kjele. Varm opp til kokepunktet og ta kjelen av platen. Hell den varme vaniljemelken i to kopper.

Ta kremen ut av kjøleskapet og fordel en stor klatt på toppen av hver kopp.

Gi kremen et lett dryss av kanel og ringle eventuelt over litt sjokoladesaus - og server!

Tips

♥ Med sjokoladesirup til kaffe mener jeg her smaksekstrakt som brukes når man vil smaksette kaffen. Dette fås kjøpt i de fleste store matbutikkene og i enkelte kaffebarer.

♥ Sjokoladesausen kan sløyfes, men jeg synes såklart det blir best med sjokoladesaus. Det går fint å bruke ferdigkjøpt sjokoladesaus fra flaske.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hot-vanilla