White Mochaccino



Ingredienser

♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 0,5 dl sukker
- -
♥ 2 dl kokende vann
♥ 2 ts kaffepulver

Pynt (valgfritt):
♥ pisket krem
♥ høvlet hvit og mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Ha fløte, melk, sukker og oppdelt hvit sjokolade i en kjele. Varm opp på middels varm under omrøring så sjokoladen smelter. Varm opp til blandingen akkurat nesten når kokepunktet. Ta kjelen av platen.

Rør ut kaffepulver i kokende vann og bland i melken. Juster eventuelt med litt ekstra kaffepulver hvis du liker enda sterkere kaffesmak.

Hell den hvite kaffemelken i to kaffekrus. Pynt eventuelt med pisket krem og høvlet sjokolade.

Serveres med en gang, mens kaffedrikken er helt varm!

Tips

♥ Du kan lage en lettere variant av denne kaffedrikken om du bytter kremfløten ut med helmelk og bytter helmelken ut med lettmelk.

♥ Smak som sagt til med mengden kaffepulver du ønsker. Jeg synes 2 ts var akkurat passe, men det er bare å smake seg til her.

♥ Som pynt har jeg her brukt noen søte, små sjokoladeruller i hvit og mørk sjokolade som jeg kjøpte en gang jeg var i Tyskland. Jeg vet ikke om disse fås kjøpt i Norge, jeg har i hvert fall ikke sett dette i norske butikker enda. Det går imidlertid like fint å bruke vanlig høvlet hvit og mørk sjokolade i stedet.

♥ Denne oppskriften passer til 2 porsjoner.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/white-mochaccino