Mocha Frappuccino



Ingredienser

♥ 1 dl kald espresso
♥ 2 ss sukker
♥ 1 dl melk
♥ 2 ss sjokoladesaus
♥ 2 dl isbiter

Pynt:
♥ pisket krem (søtet med litt vaniljesukker)
♥ sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Finn frem en blender (husk at den må være kraftig nok til å kunne knuse isbiter, se tips). Ha i kald espresso (vanlig sterk kaffe går også bra).

Tilsett melk og deretter sukker, så sjokoladesaus og til slutt masse isbiter.

Kjør til isbitene er helt finknuste og iskaffen slushaktig.

Hell iskaffen på glass og pynt med en klatt pisket krem og sjokoladesaus.

Tips

♥ Jeg synes det blir best med krem som jeg pisker selv av kremfløte. Tilsett gjerne 1 ts vaniljesukker for ekstra god smak. Men har du ikke tid til å piske krem selv, går det også greit med sprøytekrem.

♥ Du kan bruke det forholdet mellom kaffe, sukker og melk etter hva du liker best. Mengdene som jeg har angitt gir iskaffe som jeg synes blir passe sterk og søt.

♥ Merk at iskaffen blir fyldigere og får tykkere melkeskum om du bruker helmelk, men det går også veldig fint å lage Frappuccino med lettmelk eller skummet melk. På grunn av den finknuste isen blir iskaffen tykk likevel.

♥ Husk at du må bruke en kraftig blender som klarer å knuse isbiter til fin slush.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mocha-frappuccino