Sjokoladekaffe med krem

Ingredienser



♥ 3 dl sterk kaffe (se tips)
♥ 5 dl helmelk
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 100 g kokesjokolade

Servering:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Varm opp kaffe og melk i en kjele. Rett før blandingen når kokepunktet, tas kjelen av platen. Tilsett sukker og sjokolade oppdelt i biter og la dette smelte.

Rør godt rundt og server rykende varm!

Ekstra luksus får du om du pisker kremfløte og vaniljesukker til myk krem og legger en klatt på toppen av koppen før servering.

Dryss gjerne på litt sjokoladestrøssel også!

Nyyyyt! ♥

Tips

♥ Bruk sterk og god kaffe. Jeg brukte 2 ts kaffepulver i 3 dl kokende vann, som ga nydelig smak på sjokoladekaffen. God espresso eller traktekaffe kan selvsagt også

brukes.

♥ Mengden i denne oppskriften er veiledende, så tilpass til personlige smak både når det gjelder mengde melk, sukker og sjokolade - og hvor sterk kaffe du liker. Oppskriften angir blandingsforholdet som jeg liker best.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladekaffe-med-krem