



CARAMEL DELIGHT-KAFFE

Lav din egen lækre caramel delight-kaffe. En stærk kaffe med karamelsmag og et strejf af vanilje. Fløden giver en cremet smag, perfekt efter middagen.

INGREDIENSER (TIL 2 KOPPER KAFFE)

- 2 stykker karamelfudge
- 2 tsk. karamelsauce
- ½ kugle vaniljeis eller karamelis
- ¾ kop SENSEO® Strong-kaffe
- Piskefløde



SÅDAN GØR DU

TRIN 1

Skær fudgen i små tern

TRIN 2

Tag et glas, fordel karamelsaucen i bunden af glasset, og læg derefter halvdelen af karamelfudgen ovenpå.

TRIN 3

Tilsæt isen, og hæld kaffen over

TRIN 4

Blend 5 isterninger sammen med vaniljeisen. Tilsæt kaffe, og bland det godt sammen.

TRIN 5

Sprøjt flødeskum på kaffen, pynt med de resterende fudgestykker, og servér.



VELBEKOMME!