



SALTED CARAMEL MOCHA

Blød, sød karamel med en knivspids havsalt; hvem kan modstå denne kombination?

Det er ikke svært at lave din egen karamelsauce, og det gør, at kaffen bliver ekstra lækker!

Serveringsforslag: Ægte karamelfans serverer kaffen med stykker af blød karamelfudge.

INGREDIENSER (TIL 1 KOP KAFFE)

- En kop SENSEO® Strong-kaffe
- 2 spiseskefulde kakaopulver
- En knivspids havsalt
- 120 ml mælk
- Mælk, som skal skummes
- Ekstra havsalt og karamelsauce til pynt

SALTED CARAMEL-SAUCE

- 100 g sukker
- 3 spiseskefulde saltet smør
- 60 ml piskefløde (ikke pisket), stuetemperatur



SÅDAN GØR DU

TRIN 1

Start med karamelsaucen. Hæld sukkeret i en mellemstor kasserolle, og opvarm ved medium varme, indtil sukkeret smelter og bliver ravfarvet

TRIN 2

Tilsæt smørret til sukkeret, og lad det smelte under omrøring. Tilsæt fløden, og rør med et piskeris, indtil karamellen er fin og glat. Fjern den fra varmen, og lad den afkøle.

TRIN 3

Hæld karamelsauce, havsalt og kakaopulver i et stort glas. Tilsæt friskbrygget SENSEO® Strong-kaffe.

TRIN 4

Opvarm mælken (i en gryde eller mikroovn), og hæld kaffeblendingen i.

TRIN 5

Hæld den ekstra mælk i din SENSEO®-mælkeskummer, og pisk, så du får et varmt mælkeskum. Hæld kaffen i, og pynt med ekstra karamelsauce og nogle enkelte flager havsalt.



VELBEKOMME!