TAYLOR & COLLEDGE

Tiramisu Latte

Total Zubereitungszeit: 15 Minuten
Anzahl der Portionen: 2 Anzahl der Portionen

Zutaten

Basis

200 ml Espresso
30 g Kakaopulver

Milch mix

300 ml Milch
1 TL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt
20 g Zucker

Dekoration

15 g Kakaopulver als Topping

Zubereitungszeit

1. Bereite eine starke Kaffeemischung zu und rühren 2 Esslöffel Kakaopulver ein. Lass den Kaffee etwas abkühlen.
2. Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie warm, aber nicht kochend ist. 1 Teelöffel Vanilleextrakt von Taylor & Colledge zusammen mit dem Zucker unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die warme Milchmischung cremig und dick aufschäumen. Dies kann mit einem Milchaufschäumer oder durch kräftiges Rühren mit der Hand erfolgen.
3. Bereite zwei Tassen vor. Giesse 100 ml des gebrühten Kaffees in die Tasse. Die aufgeschäumte Milchmischung langsam über den Kaffee in jede Tasse giessen. Mit etwas Kakaopulver bestreuen und sofort servieren, solange der Kaffee noch warm ist.