

# 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 rühre 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.