SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Iced Milk Chocolate Latte – Schokoladig, cremig und eiskalt genießen

Zutaten

3 Esslöffel Milk Hot Chocolate Pulver

60 ml heißes Wasser

200 ml kalte Vollmilch oder Hafermilch

Eiswürfel

Optional: 1 Prise Kardamom

Zubereitungszeit: 2 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Iced Milk Chocolate Latte

1.

Das Milk Hot Chocolate Pulver mit dem heißen Wasser verrühren, bis eine glatte, klümpchenfreie Schokoladenbasis entsteht.

2.

Ein großes Glas großzügig mit Eiswürfeln füllen.

3.

Die Schokoladenbasis über die Eiswürfel gießen und anschließend die kalte Milch langsam hinzufügen. Für einen besonders schönen Schichteffekt die Milch vorsichtig über die Rückseite eines Löffels einlaufen lassen.

4.

Nach Belieben mit einer Prise Kardamom verfeinern und sofort genießen.

5.

Der Schlüssel zu vollem Schokoladengeschmack

Für einen intensiven Geschmack wird die Schokoladenbasis bewusst stärker dosiert. Da die Eiswürfel den Drink beim Schmelzen verdünnen, sorgt die höhere Konzentration dafür, dass die Schokoladennote bis zum letzten Schluck erhalten bleibt.

Serviervariationen

1.

Mit Hafermilch

Hafermilch sorgt für eine besonders weiche Textur und ergänzt die Schokoladennoten harmonisch.

2.

Mit Kardamom

Eine kleine Prise Kardamom verleiht dem Getränk eine feine würzige Note und macht es besonders aromatisch.

3.

Mit Espresso

Ein frischer Espresso verwandelt den Drink in einen erfrischenden Iced Mocha mit kräftigem Kaffee-Schokoladen-Aroma.