

Caffé Mocha / Caffé Mocha



Boodschappenlijstje

1 theelepel cacao poeder
1 theelepel fijne kristalsuiker
4 eetlepels zeer sterke, hete zwarte oplos- of filterkoffie
150 ml volle melk
chocoladeschaafsel
optioneel: gezoete slagroom

Zo maak je Caffé Mocha

Meng het cacao poeder en de suiker in een kopje van ongeveer 250 ml.
Giet de koffie bij het mengsel en roer tot de cacao en suiker zijn opgelost.
Schenk de melk in een elektrische melkopschuimer en begin met opschuimen.

Of giet de melk in een steelpan en verwarm het zachtjes, al roerend.
Laat de melk niet koken en klop het schuimig met een siliconen garde.

Giet de melk langzaam bij de koffie.
Houd het kopje eerst een beetje schuin, richting de melk.
Garneer tot slot met schuim en eventueel slagroom.
Bestrooi de Caffé Mocha met het chocoladeschaafsel.

Serveer je Caffé Mocha direct, roer het goed door voor drinken

Caffé Mocha / Caffé Mocha



Caffé Mocha

1 teaspoon cocoa powder

1 teaspoon caster sugar

4 tablespoons very strong hot black instant or filter coffee

150ml full-fat milk

chocolate shavings

optional: sweetened whipped cream

How to make Caffé Mocha

Mix the cocoa powder and sugar in a cup that holds around 250ml.

Pour the coffee into the cocoa mixture and stir until cocoa and sugar dissolve.

Pour the milk into an electric milk frother, if you have one, and begin frothing.

Alternatively, pour the milk into a small saucepan and heat gently, stirring.

Do not allow to simmer or boil!

Use a silicone whisk to whisk until frothy.

Slowly pour the milk onto the coffee.

Starting by holding the cup at a slight angle, towards the milk.

Finish by topping with the foam and optional whipped cream.

Sprinkle the Caffé Mocha with the chocolate shavings.

Serve your Caffé Mocha immediately, stirring well before drinking.