



ICED MOKKA / HASELNUSS SCHOKO EISKAFFEE



An heißen Tagen ist ein Eiskaffee wirklich die perfekte Erfrischung für zwischendurch. Mit der Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme verfeinert schmeckt dieser gekühlte Mokka besonders lecker und schokoladig. So könnt ihr auch fast leere Gläser ganz leicht ausspülen und danach für selbstgemachte Marmelade oder andere Dinge weiterverwenden.



Zubereitungszeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

ICED MOKKA

Löse die Haselnuss und Kakao Creme im heißen Kaffee. Du kannst beides dafür in ein Schraubglas geben und schütteln oder die Creme einrühren. Gib die Eiswürfel in ein Glas und fülle den Kaffee hinein. Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt halb steif und gib sie auf den Kaffee. Rasple die Kuvertüre mit einem Sparschäler darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

ICED MOKKA:

- 1 EL** Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme
- 140 g** Kaffee (heiß)
- 6** Eiswürfel
- 50 g** Sahne
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 10 g** Zartbitterkuvertüre