



# CARAMEL DELIGHT-KAFFE

En herlig caramel delight-caffe lager du lett selv. En sterk kaffe med karamellsmak og et hint av vanilje. Fløten gir en kremet smak, perfekt etter middagen.

## INGREDIENSER (TIL 2 KAFFE)

- 2 biter karamellfudge
- 2 ts karamellsaus
- ½ kule vaniljeis eller karamellis
- ¾ kopp SENSEO® Strong-kaffe
- Kremfløte



# SLIK GJØR DU

## TRINN 1

Skjær fudgen i små terninger

## TRINN 2

Ta et glass og fordel karamellsaus i bunnen av glasset og plasser deretter halvparten av karamellfudgen på den.

## TRINN 3

Tilsett isen og hell kaffen over

## TRINN 4

Bland 5 isbiter i en blender med vaniljeisen. Tilsett kaffe og bland godt sammen.

## TRINN 5

Sprøyt kremen på kaffen, pynt med de resterende fudgebitene og server.



# NYT!