



# SALTED CARAMEL MOCHA

Myk, søt karamell med en klype havsalt – hvem kan motstå denne kombinasjonen?

Det er ikke vanskelig å lage din egen karamellsaus og det gjør at kaffen blir ekstra god!

Serveringsforslag: Ekte karamellfantaster serverer kaffen med biter av myk karamellfudge.

## INGREDIENSER (TIL 1 KAFFE)

- En kopp SENSEO® Strong-kaffe
- 2 ss kakaopulver
- En klype havsalt
- 120 ml melk
- Melk som skal skummes
- Ekstra havsalt og karamellsaus til pynt

## SALTED CARAMEL-SAUS

- 100 g sukker
- 3 ss saltet smør
- 60 ml kremfløte (ikke pisket), romtemperatur





# SLIK GJØR DU

## TRINN 1

Start med karamellsausen. Hell sukkeret i en middels stor kjele og varm på middels varme til sukkeret smelter og blir gyllenbrunt

## TRINN 2

Tilsett smøret i sukkeret og la det smelte under omrøring. Tilsett fløten og rør med en visp til karamellen er fin og glatt. Ta kjelen bort fra varmen og la avkjøles.

## TRINN 3

Hell karamellsaus, havsalt og kakaopulver i et stort glass. Tilsett nybrygget SENSEO® Strong-kaffe.

## TRINN 4

Varm melken (i en kjele eller mikrobølgeovn), og hell i kaffeblandingen.

## TRINN 5

Hell den ekstra melken i SENSEO®-melkeskummeren og pisk opp et varmt melkeskum. Hell i kaffen og pynt med ekstra karamellsaus og noen korn havsalt.



# NYT!