



Hot Vanilla

Ingredienser

- ♥ 4,5 dl melk
- ♥ 4 ss sukker
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
-
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 2 ss sjokoladesirup til kaffe (se tips)
- ♥ kaneldryss
- ♥ sjokoladesaus (se tips)



Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar kremen som skal være på toppen av koppen: Pisk kremfløten til tykk og myk krem. Vend i sjokoladesirupen forsiktig. Sett i kjøleskapet.

Ha melk, sukker og vaniljeekstrakt i en liten kjele. Varm opp til kokepunktet og ta kjelen av platen. Hell den varme vaniljemelken i to kopper.

Ta kremen ut av kjøleskapet og fordel en stor klatt på toppen av hver kopp.

Gi kremen et lett dryss av kanel og ringle eventuelt over litt sjokoladesaus - og server!

Tips

♥ Med sjokoladesirup til kaffe mener jeg her smaksekstrakt som brukes når man vil smaksette kaffen. Dette fås kjøpt i de fleste store matbutikkene og i enkelte kaffebarer.

♥ Sjokoladesausen kan sløyfes, men jeg synes såklart det blir best med sjokoladesaus. Det går fint å bruke ferdigkjøpt sjokoladesaus fra flaske.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21794>