Netradiční krémové cappucccino

Kategorie: Nápoje

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 9

- Maizena 50 g
- Hořké kakao 100 g
- Instantní káva 2 lžíce
- Plnotučné mléko 1 l
- Akátový med 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 9

Postup:

V šálku s mlékem rozpustíme instantní kávu a rozmícháme s maizenou. Zbytek mléka promícháme s hořkým kakaem, přidáme med a přivedeme k varu.

Kakaovou směs smícháme s maizenovou směsí a za neustále míchání přivedeme opět k varu. Vaříme do zhoustnutí. Směs nalijeme do vysokých sklenic a necháme vychladnout.

Netradiční krémové cappuccino podáváme studené se zmrzlinou či šlehačkou.