

Netradiční krémové cappuccino

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 9

- plnotučné mléko 1 l
- instantní káva 2 lžíce
- akátový med 3 lžíce
- maizena 50 g
- hořké kakao 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

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 neustálé 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.