



Schokoladiger Mochaccino

Zutaten

Für 6 Personen

Für den Schokoladensirup:

100 g VIVANI Feine Bitter 85 % Cacao

90 ml heißes Wasser

3 EL Zucker

Außerdem:

6 Tassen frischer Espresso

1 l Milch

So wird's gemacht

01 Zuerst den Schokoladensirup herstellen. Dazu die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine hitzebeständige Schüssel geben.

02 Das heiße Wasser über die Schokolade gießen. Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und die Mischung glatt ist. Anschließend abkühlen lassen.

03 Währenddessen 6 Tassen Espresso frisch aufbrühen.

04 Zeitgleich auch den Milchschaum vorbereiten. Dazu die Milch erhitzen und mit einem Milchschaumer aufschäumen, bis sich cremiger Schaum bildet.

05 Nun für den Mochaccino den abgekühlten Schokoladensirup gleichmäßig auf 6 Kaffeegläser verteilen (etwas Sirup für die Deko zurückbehalten). Die Innenseiten der Gläser mit dem Sirup bestreichen.

06 Dann jeweils eine Tasse Espresso in jedes Glas gießen und gut umrühren. Mit Milchschaum auffüllen und mit Schokoladensirup garnieren.