

# KAFFEDRIKKER

## Krydderkaffe

2 dl melk

1 ts hver av malt kanel, kardemomme og allehånde

1 ss hver av revet appelsinskall, pulverkaffe og sukker

Varm alle ingrediensene i en kasserolle. Sil fra krydderne og server krydderkaffen varm, gjerne med en kremklatt på og appelsin til pynt.

## Mint kaffelade

(til 2 store glass)

1 dl sjokoladesaus

1 dl sterk kaffe (gjærne espresso)

1 dl kokende melk

3 stk sjokolade med mynte (After Eight)

1 dl kremfløte

1 ss sjokoladestrø, 1ss revet sjokolade eller cappuccino dryss.

Sprut sjokoladesausen langs innsiden av glassene. La sjokoladen smelte i melken. Hell kaffe og melk i glassene. Topp med vispet kremfløte og dryss over valgfritt strø.

## Moccaccino

1 dl sterk kaffe

2 dl melk

2 ss sjokoladesaus

50 g revet kokesjokolade

Varm kaffe og melk og server med sjokoladesaus dryppet over. Dryss så rikelig med sjokolade. En klatt vispet krem på toppen er ikke å forakte. Eller pisk skummet melk og legg på.

## Mont Blanc Shake

(4 porsjoner)

5 dl sterk kaffe

3 ss sukker

2 ss kakao

2 dl melk

4 ss pisket krem med vanilje

Tilsett kaffen sukker og kakao. Avkjøl godt. Visp melk ned i den kalde kaffen. Hell drikken i høye glass og pynt med krem. Tilsett vanilje etter smak. Sugerør.

## Sjokokaffe

Like deler varm kaffe og varm sjokolade.



**CAFEBAR®**