

Dalgona- Schoko- Kaffee



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

400 ml Milch
2-3 EL Zucker
2-3 EL kochendes Wasser
2 EL Instantkaffee
2 EL Trinkschokoladenpulver
–
Eiswürfel (optional)
Trinkschokoladenpulver
zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

1. Das Instantkaffeepulver zusammen mit Zucker und kochendem Wasser in einen Messbecher geben und mit dem Handmixer für 3–4 Minuten schaumig schlagen, bis ein stabiler Kaffeeschaum entstanden ist.

2. Anschließend das Trinkschokoladenpulver in der Milch auflösen und

zusammen mit ein bis zwei Eiswürfeln auf zwei Gläser verteilen.

3. Zum Schluss den Kaffeeschaum darübergeben und mit etwas Trinkschokoladenpulver bestäuben.