

Frappe

Kaffe Frappe er et sikkert hit på en varm sommerdag eller som erstatning for en dessert. Den kraftige kaffesmag rundes af med mælk og chokolade, mens den blendede is holder drikken kold, lækende og cremet.

Det er en utrolig simpel opskrift, hvor du meget nemt kan lave dine egne twists. Skal den smage mere af kaffe? Skal den være koffeinfri, så den bedre kan drikkes af børn eller om aftenen? Er du fan af mynte, kan du putte myntesirup i. Skal den være fri for komælk, kan du bruge havremælk eller mandelmælk. Det er kun fantasien og din egen tørst, der sætter grænserne.



Espressoen er en vigtig del af en kaffe blend, da den uden intensiteten fra kaffen mister smagen. Vi har i denne opskrift lavet et espressoskud med vores Instant Espresso. Det er både nemt og hurtigt. Men hvis du har en kapselmaskine derhjemme, kan du med fordel lave et espressoskud med vores økologiske kaffekapsler lavet af plast fra sukkerrør. Ellers kan du også lave dine skud på en espressomaskine, med en aeropres eller en stempelkande. Her vil vi anbefale dig at bruge en Etiopisk Espresso, som er meget kraftfuld med let syrlig eftersmag.

Ingredienser:

- Espressoskud, her har vi brugt 3 tsk Instant Espresso til 45 ml vand.
- 1 dl sødmælk
- 2 tsk rørsukker
- Isterninger
- Chokoladesauce
- Flødeskum og Oreos til pynt

Fremgangsmåde:

1. Lav din espresso efter valgte metode
2. Opløs rørsukkeret i espressoskuddet
3. Tag din blender frem og hæld espresso, mælk og 8 isterninger i
4. Blend til det får en tyk, flydende konsistens, men ikke så meget at isterningerne er helt forsvundet.
5. Pynt dit glas med chokoladesauce langs kanten
6. Hæld kaffeblenden i glasset
7. Top med flødeskum og Oreos
8. Nydes med det samme