

# Kaffemilkshake

Den bedste milkshake i verden er selvfølgelig en kaffemilkshake - Det mener vi i hvert fald her ved Peter Larsen Kaffe. I stedet for de traditionelle chokolade- eller vaniljemilkshakes indeholder denne en lækker kaffesmag, som er supernem at lave.

Hvis du elsker iskaffe eller kaffesmoothies, så vil du helt sikkert også elske denne opskrift. Der er pyntet med skumfiduser, kaffesirup og selvfølgelig et flot sugerør.

*Opskriften er til to milkshakes*



## Ingredienser:

### Sirup

- 3 spsk sukker
- 1 spsk kakaopulver
- 2 spsk vand
- 1 tsk Classic instantkaffe, økologisk og Fairtrade-certificeret

### Milkshake

- 5,5 dl mælk
- 1-2 spsk Classic instantkaffe, økologisk og Fairtrade-certificeret
- 1/4 l fløde
- 725 ml vaniljeis

## Fremgangsmåde:

### Sirup

1. Kom sukker, kakaopulver, vand og instantkaffe i en gryde og kog det op. Når den koger med store bobler, er siruppen klar.
2. Tag så dit glas og placér lidt af siruppen op ad kanterne.

### Milkshake

1. Pisk fløden til letpisket flødeskum.
2. Opløs instantkaffen i 0,5 dl mælk og varm det op i en gryde.
3. Fyld vaniljeis, 5 dl mælk og den opløste kaffe i blenderen og kør maskinen, til milkshaken har den ønskede konsistens.
4. Hæld milkshaken i de siruppyntede glas og top med skumfiduser og sirup.

## Tip:

*Du kan med fordel også vælge vores koffeinfri instant, så milkshaken også kan drikkes af børn eller drikkes som en sen dessert.*