

Dieser Himbeer-Vanille-Mocha ist nicht nur lecker, sondern hat auch eine romantische Note. Die Kombination von Schokolade, Himbeere und Kaffee schmeckt einfach super lecker!



Zutaten

für 1 Portion:

- 1 Tasse frisch gebrühter Kaffee
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Teelöffel Vanillesirup
- 2 Esslöffel Himbeersoße
- 1/2 Tasse Hafermilch
- Schlagsahne (optional)
- Himbeere (optional)



Zubereitung

- Schritt 1:** In einem kleinen Topf die Hafermilch erhitzen, bis sie dampft, aber nicht kocht. Das Kakaopulver dazugeben und rühren, bis es sich aufgelöst hat.
- Schritt 2:** Füge die Himbeersoße hinzu und rühre gut um.
- Schritt 3:** Gieße den Kaffee in ein hohes Glas und füge den Vanillesirup hinzu.
- Schritt 4:** Gieße auf mit der warmen Kakao-Hafermilch.
- Optional:** Toppe den Kaffee mit einer Haube aus Schlagsahne und dekoriere mit einer Himbeere.

