

Oreo Latte

Café Katharina

Gönnen Sie sich einen reichhaltigen und cremigen Oreo Latte.

Einfach köstlich!



Zutaten

für 1 Portion:

- 1 Tasse Espresso oder starker Kaffee
- 170 ml Milch
- 2 Oreo-Kekse, zerbröselt (plus extra zum Garnieren)
- 1 Esslöffel Schokoladensirup
- Schlagsahne (optional)



Zubereitung

1. Brühen Sie eine starke Tasse Espresso oder Kaffee ganz nach Ihrem Geschmack.
2. Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zerbröselte Oreo-Kekse und Schokoladensirup hinzufügen. Vorsichtig umrühren, bis die Milch warm, aber nicht kochend ist.
3. Schäumen Sie die Oreo-Milch mit einem Milchaufschäumer auf oder schlagen Sie sie kräftig. Die zerbröselten Kekse verleihen dem Schaum eine köstliche Textur.
4. Gießen Sie die aufgeschäumte Oreo-Milch über den gebrühten Kaffee.
5. Optional: Geben Sie für einen wahrhaft köstlichen Genuss einen Klecks Schlagsahne obendrauf.