PETITE GOURMETS

AVRUPA

Kakaolu Mocha

Zengin ve kremsi Türk çikolatalı mocha tarifi. Sıcak sütte espresso ve kakaonun mükemmel karışımı. Sadece 10 dakikada hazır!

5 min	5 min	10 min	1	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak espresso
- 0.5 yemek kaşığı kakao
- 0.75 bardak süt

Yapılışı

1. **Kakaolu süt tabanını hazırla**
   0,75 su bardağı sütü küçük bir tencereye dökün ve orta-düşük ateşte 2-3 dakika sıcak olana kadar ama kaynatmadan, kenarlarında küçük kabarcıklar oluşana kadar ısıtın.
2. Ilık süte 0,5 yemek kaşığı kakao tozu ekleyin ve tamamen eriyene ve karışım topaksız pürüzsüz olana kadar 30-60 saniye sürekli çırpın.
3. **Birleştir ve servis et**
   1 su bardağı taze demlenmiş sıcak espresso veya güçlü kahveyi servis fincanınıza dökün.
4. Sıcak kakaolu süt karışımını kahveye yavaşça dökün, pürüzsüz mocha oluşturmak için nazikçe karıştırın.
5. Serve immediately while hot.

Besin Değerleri

117	8g	12g	6g	2g	10g	90mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Sütü orta-düşük ateşte nazikçe ısıtın, böylece mocanızda hoş olmayan tat ve doku yaratabilecek yakma durumunu engelleyin.

Kakao tozunu sıcak süte iyice karıştırın, böylece topak oluşmasını engelleyip pürüzsüz karışım sağlayın.

Mocayı eklemeden önce servis fincanınızı sıcak suyla ısıtın, ideal içme sıcaklığını daha uzun süre korumasına yardımcı olur.

Daha zengin aroma için kakao tozunu önce az miktarda sıcak sütle karıştırarak çiçeklendirin, sonra kalan sütü yavaş yavaş ekleyin.

Soğuk süt ve temiz köpürteç çubuğu kullanarak mükemmel süt köpüğü oluşturun, maksimum havayı dahil etmek için yukarı aşağı hareket ettirin.

Kakao miktarını tercihinize göre ayarlayın — az ile başlayın ve mükemmel çikolata-kahve oranınızı bulana kadar yavaş yavaş artırın.

Profesyonel bir bitiş için köpük ekledikten sonra fincanı tezgaha nazikçe vurun, büyük kabarcıkları yerleştirip pürüzsüz yüzey oluşturun.

Hazırladıktan hemen sonra servis edin, çünkü köpük çökecek ve sıcaklık hızla düşerek genel deneyimi etkileyecektir.