



PFEFFERMINZ LATTE



Für 1 Person

ZUTATEN

2 EL dunkle Schokoladensauce
2 EL Pfefferminz Sirup
180 ml Vollmilch
2 Espresso Shots
50 ml Schlagsahne
¼ TL rote und grüne Streusel
1 Zuckerstange

ZUBEREITUNG

Schokoladensauce und Pfefferminzsirup in eine große Tasse geben. Milch erhitzen und aufschäumen (oder in einem Topf erhitzen und schaumig schlagen) und ebenfalls in die Tasse gießen. 2 Espresso Shots dazugeben und umrühren. Mit Schlagsahne und Streuseln verzieren, Zuckerstange an den Rand der Tasse geben und servieren.