



## 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.