



Menge 2 Gläser



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

CAFÉ CUBANO

Schokolade, Chili und Rum heizen dem Kaffeegetränk so richtig ein!



Zubereitung

1. Mark aus der Vanilleschote herauskratzen und in 200 ml Milch geben. Milch erhitzen und Schokolade darin auflösen.
2. Espresso auf 2 große Gläser verteilen und mit der heißen Schokolade aufgießen.
3. Rum auf beide Gläser verteilen und mit Diamant Coffee Sugar-Würfeln nach Geschmack süßen.
4. Die restliche Milch aufschäumen und den Milchschaum auf den Kaffee geben.
5. Chilischote zerreiben und den Kaffee mit je 1 Prise würzen.

Zutaten

1/2	Vanilleschote
300 ml	Milch
50 g	Schokolade (halbbitter, 65 % Kakaoanteil)
200 ml	Espresso
5 cl	brauner Rum
2-4	Diamant Coffee Sugar-Würfel
1	getrocknete Chilischote

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.