SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Salted Caramel Cacao Dream – Für die Süße im Alltag

Salted Caramel Cacao Dream

250 ml Milch oder Pflanzendrink

25 g Kakao

15 ml Torani Caramel Sauce

1 Teelöffel Torani Salted Caramel Sirup

Optional: Sahnehaube

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Milch sanft erwärmen

1.

Erhitzen Sie die Milch auf mittlerer Stufe, ohne sie kochen zu lassen. So bleibt die Textur angenehm weich und rund.

Kakao einrühren

1.

Geben Sie Kakao und den Sirup in die warme Milch. Rühren Sie, bis sich alles restlos aufgelöst hat und eine sämige Mischung entsteht.

Salted Caramel Sauce ergänzen

1.

Fügen Sie die ToraniSalted Caramel Sauce hinzu. Sie sorgt für ein vollmundiges, leicht salziges Aroma, das perfekt mit Kakao harmoniert.

Anrichten und verfeinern

1.

Gießen Sie den Drink in eine Tasse und garnieren Sie ihn nach Wunsch mit Sahne und Caramel-Drizzle.

Tipps & Variationen

1.

Extra schokoladig: Erhöhen Sie die Menge an Kakao oder ergänzen Sie 5 ml Torani Dark Chocolate Sauce für ein noch intensiveres Profil.

Gourmet-Topping: Geben Sie eine Prise Fleur de Sel auf die Sahnehaube – ein Highlight für Dessert-Bars oder Special Drinks.

Iced Caramel Cacao: Im Sommer: kalt anrühren, über Eis gießen und einen Löffel geschlagenen Milchschaum als Topping verwenden.