

Rezept

Latte Caro mit Nougat

Ein Rezept von Latte Caro mit Nougat, am 13.05.2025

Zutaten

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 300 ml Sojamilch | 2 gehäufte EL Malzkaffee |
| 50 g Nougat | Kakao zum Bestäuben |
| Miniquirl | 2 Trinkhalme |
| 2 langstielige Löffel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Sojamilch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Den Malzkaffee und den Nougat mit 100 ml heißem Wasser übergießen und unter Rühren auflösen.

2. Die heiße Sojamilch mit dem Miniquirl aufschäumen und in zwei Latte-macchiato-Gläser gießen. Den Nougatkaffee je zur Hälfte langsam über einen Löffel in die Gläser laufen lassen, sodass unten eine Schicht Milch, darüber eine Schicht Kaffee und oben Milchschaum ist.

3. Den Latte Caro mit Kakao bestäuben. Mit je einem Trinkhalm und einem langstieligen Löffel sofort servieren.