

Rezept

# Latte Caro mit Nougat

Ein Rezept von Latte Caro mit Nougat, am 25.04.2024

## Zutaten

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| <b>300 ml</b> Sojamilch      | <b>2</b> gehäufte EL Malzkaffee |
| <b>50 g</b> Nougat           | Kakao zum Bestäuben             |
| Miniquirl                    | <b>2</b> Trinkhalme             |
| <b>2</b> 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.