Mokka Frappe

Frostig-erfrischender Kaffeegenuss mit feinem Schokosirup: Der Mokka Frappe ist immer eine kleine Sünde wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

2 TL	Instant Kaffee
0.5 Tassen	Wasser
1 Tasse	Magermilch
5 TL	Schokoladensirup
	Crushed Ice

Zubereitung

Der Mokka Frappe schmeckt erfrischend, süß und aromatisch.

1. Das Kaffeegranulat in eine große Tasse geben und mit kochendem Wasser übergießen, gründlich umrühren. Den zubereiteten Kaffee in Eiswürfelformen gießen und im Tiefkühlfach durchfrieren lassen.

2. Die gefrorenen Kaffeewürfel in den Mixer geben. Schokosirup und Milch zufügen und alles

cremig pürieren. Den Inhalt in einen Shaker umfüllen, reichlich Crushed Ice zufügen und kräftig schütteln. Den Frappe In vorgekühlte Longdrinkgläser gießen und mit dicken Strohhalmen servieren.

Tipp

Der Mokka Frappe schmeckt besonders lecker mit einer Haube aus Schlagobers und Schokosirup oder Kakaopulver. Als zusätzliche Dekoration kann man eine Eiswaffel drapieren.