

Raffaello Iced-Latte

Ein Raffaello Iced-Latte ist die perfekte Erfrischung für heiße Sommertage. Mit Crushed Ice serviert entsteht ein kühler Kaffeeegenuss, der sich im Handumdrehen zubereiten lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Espresso
4 Stk.	Raffaellos
150 ml	Vollmilch
1 EL	Kokossirup
	Crushed Ice
	Schlagobers (für die Garnitur)
1 Stk.	Raffaello (für die Garnitur)

Zubereitung

1. Für den **Raffaello Iced-Latte** zunächst einen frischen Espresso zubereiten und kurz abkühlen lassen.
2. Die Raffaello-Kugeln zusammen mit der Milch und dem Sirup in einen Mixer oder Mixtopf geben. Die Zutaten mixen, bis sich die Raffaello vollständig aufgelöst haben und eine cremige Milchemischung entstanden ist. Ein großes Glas mit reichlich Crushed Ice füllen. Anschließend die Raffaello-Milch über das Eis gießen. Zum Schluss den abgekühlten Espresso langsam ins Glas gießen, sodass sich die einzelnen Schichten leicht voneinander abheben.
3. Nach Belieben den Raffaello Iced-Latte mit einer Haube aus frisch geschlagenem Schlagobers verfeinern. Zum Abschluss mit einer Raffaello-Kugel dekorieren und sofort genießen.

Tipp

Für einen noch intensiveren Kokosgeschmack kann die Hälfte der Milch durch Kokosmilch ersetzt werden. Serviert mit einem breiten Trinkhalm wird der sommerliche Kaffee zum besonderen Genuss.