Святкова кава: м'ятне мокко з льодом

Наближаються такі довгоочікувані зимові свята. А отже, настав час створювати святкову атмосферу не лише у своїй оселі, а й у своєму серці. Для когось новий рік – це запах мандаринів та легкий аромат шампанського, для когось – ніжний какао зимовим ранком, а для когось – та сама улюблена кава, тільки з маленькими святковим доповненням. Пропонуємо вам саме таку святкову каву — м'ятне мокко з льодом. Цей рецепт — домашня варіація мокко з льодом Старбакс, який ви, напевно, куштували в мережі улюблених кав'ярень.

Рецепт м'ятного мокко вдома: інгредієнти

Для того, щоб приготувати одну порцію чарівного святкового напою вам знадобиться:

- еспресо — 2 порції;
- шоколадне молоко — 200 мл;
- кубики льоду — 6 шт.;
- екстракт м'яти перцевої – 4 мл (неповна чайна ложка);
- згущене молоко — 2 ч. ложки;
- шоколадні краплі – 2 ч. ложки;
- збиті вершки – 60 мл;
- шоколадна стружка для прикраси — за бажанням.

Не варто лякатися великої кількості інгредієнтів. Шоколадні краплі, стружку та м'ятний екстракт можна купити у відділі, де продається все для випічки. Зверніть увагу: слід використовувати саме екстракт м'яти, адже свіже листя досить складно перетворити на однорідну суміш разом з кавою. Мокко з льодом, рецепт якого використовують професіонали Старбакс, включає саме екстракт м'яти, а не свіже листя.

Рецепти Старбакс: як приготувати вдома м'ятний мокко

1. Звичним способом приготуйте дві порції еспресо. В оригінальному рецепті Старбакс використовується лімітована серія кави Starbucks® Holiday Blend — арабіка латиноамериканського походження, особливість якої — збалансований солодкий смак з трав'янистими та кленовими нотами. Купити цю оригінальну каву в зернах або мелену можна в мережі фірмових кав'ярень. Замінити лімітовану каву можна будь-якою якісною арабікою, але для того, щоб повторити рецепт вдома – краще використати цей сорт. Саме він дозволить зробити домашній мокко максимально наближеним до фірмового напою.
2. У блендер додати еспресо, кубики льоду, м'ятний екстракт, згущене молоко, шоколадне молоко і шоколадні краплі.
3. Усі інгредієнти ретельно пробити блендером протягом 3 хвилин.

4. У високу склянку вилити напій, що вийшов, зверху покрити збитими вершками. Для декорування можна використовувати шоколадну стружку.

Цей святковий напій допоможе з самого ранку відчути наближення свят. Додайте до рецепта улюблених прянощів — корицю або кардамон, сиропів, використовуйте для прикраси будь-який кондитерський декор — шоколадні зірочки, ванільні кульки, їстівні намистини. Експериментуйте — і зможете щодня починати зі святкового напою, що бадьорить, і радувати своїх близьких.

