**Как готовить кофе эксцельза**

Во вкусе «высокого кофе» присутствуют шоколадные, фруктовые, ореховые нотки.

В качестве добавки с ним хорошо идут пряности.

Кофе эксцельза готовят в турке, во френч-прессе, кофемашине.

С этим видом кофе получается отменный напиток Мокко.

***Рецепт Мокко***

Так называют как сорт арабики, так и вариант приготовленного напитка вне зависимости от исходного сырья – мокко.

**Основные составляющие:**

кофе,

молоко,

шоколад.

**Ингредиенты (на 1 порцию):**

1. свежесваренный кофе – 50 мл;
2. молоко – 50 мл;
3. горький шоколад (плитка);
4. сахар – по вкусу;
5. взбитые сливки – по вкусу.

**Этапы приготовления:**

1. Сварить черный кофе и процедить.
2. Добавить сахар и размешать.
3. На водяной бане растопить 50 гр шоколада, а 10 гр оставить для топпинга.
4. Подогреть молоко, не дожидаясь образования пенки на поверхности.
5. Влить в бокал/чашку (лучше айриш-бокал) поэтапно растопленный шоколад, теплое молоко, кофе.
6. Сверху украсить напиток взбитыми сливками и тертым шоколадом.