

HEISSE SCHOKOLADE



HEISSE SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 2 Becher: | 10 Min.

Zutaten

- 100 g Bitterschokolade
- 400 ml Milch
- 200 g Schlagsahne
- 2 EL SweetFamily Rohrzucker für Cocktails
- 1 TL Vanillezucker

Zum Abschmecken nach Belieben:

- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 Chili-Schote (entkernt und fein gehackt)
- 2-4 EL Tequila
- einige Himbeeren

Zur Dekoration:

- einige Mini Marshmallows
- etwas gehackte Bitterschokolade
- eine Prise gemahlener Zimt, Kardamom oder Kakaopulver zum Bestäuben



176

ZUBEREITUNG

763

Kcal

pro Becher

13

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

54

Gramm

Fett

Heiße Schokolade für Erwachsene:
Zartbitterschokolade und ein Schuß Tequila -
das schmeckt herrlich!

Zubereitung der heißen Schokolade:

1. Bitterschokolade hacken. Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf erhitzen. Schokolade und nach Belieben zusätzliche Gewürze zufügen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen.
2. Heiße Schokolade auf 2 Becher verteilen. Nach Belieben mit Tequila abschmecken und/oder mit weiteren Zutaten toppen und garnieren.