

SCHOKOLADENLÖFFEL FÜR HEISSE SCHOKOLADE



SCHOKOLADENLÖFFEL FÜR HEISSE SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 10 Stück: | 20 Min.

Zutaten

- 50 g Bitterschokolade
- 100 g Schlagsahne
- 95 g SweetFamily Rohrzucker für Cocktails
- 60 g Backkakao
- 1 TL Vanillezucker



172

ZUBEREITUNG

114 Kcal	2 Gramm	14 Gramm	5 Gramm
Schokoladenlöf fel	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Eine dekorative und elegante Art, heiße Schokolade zu genießen: die leckere Schokolade-Kakao-Mischung in heiße Milch einrühren und den Rest vom Löffel lecken ... köstlich!

Zubereitung der Schoko-Masse:

1. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne zufügen und glatt rühren.
2. Kakao, Zucker und Vanillezucker mischen. Schokosahne dazu geben und glatt rühren. Masse im Kühlschrank 15-20 Minuten abkühlen lassen, bis sie fest zu werden beginnt.
3. Masse auf 10 Esslöffel verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren pro Becher 200 ml Milch erhitzen. Mit einem Schokolöffel in einen Becher geben und umrühren. Nach Wunsch zum Beispiel mit Mini-Marshmallows oder Schokoladentropfen garnieren und servieren.