SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Erfrischende Eisschokolade – Der perfekte Sommergenuss

Zutaten für die Eisschokolade

25 g Blömboom Hot Chocolate Powder (vollmilch/dunkel)

200 ml Milch oder eine Milchalternative

2 Kugel Vanilleeis oder Schokoeis

Schlagsahne (optional für das Topping)

Blömboom Pure Cocoa oder Schokoraspeln

Zubereitungszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zubereitung der Eisschokolade

1.**Kakao zubereiten:**

Die Milch mit dem Blömboom Hot Chocolate Powder vermischen, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.

2.**In ein Glas portionieren:**

1-2 Kugeln Vanilleeis in ein Glas geben und den Kakao über das Eis gießen.

3.**Verfeinern und Garnieren:**

Optional können Sie Ihre Eisschokolade mit einem großzügigen Spritzer Schlagsahne und einigen Schokoladenraspeln oder Kakaopulver verfeinern, um das Erlebnis noch schokoladiger zu machen.