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/

Schoko-Erdbeer-Ice-Latte mit Blömboom

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten:

100 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

1 Teelöffel Blömboom Dark Hot Chocolate Powder

200 ml Kaffee oder Espresso

50 g Erdbeeren

2 Kugel Vanilleeis

200 ml Milch

8 Stück(e) Eiswürfel

Zubereitung des Ice-Latte

1.**Schokoladensauce zubereiten:**

Die Blömboom Dark Hot Chocolate Drops und das Blömboom Dark Hot Chocolate Powder in einer kleinen Schüssel mit ca. 50 ml Milch schmelzen. Gut umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und glatt ist.

2.**Erdbeeren pürieren:**

Die frischen Erdbeeren in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Erdbeermasse entsteht.

3.**Ice Latte zubereiten:**

In einem Glas Eiswürfel füllen. Den kalten Kaffee, die Schokoladensauce und das Erdbeerpüree darüber gießen. Mit der restlichen Milch auffüllen und alles gut umrühren.

4.**Garnieren und genießen:**

Den Ice Latte mit Schlagsahne und einer frischen Erdbeere garnieren und sofort genießen.

Tipp:

• Für eine noch intensivere Erdbeernote können zusätzliche Erdbeerscheiben ins Glas gegeben werden.

• Wenn du einen fruchtigeren Geschmack möchtest, ersetze die Vanilleeiskugeln durch Erdbeereis.

• Für eine süßere Variante kannst du mehr Zucker oder Torani Strawberry Syrup hinzufügen.