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/

Veganer Kakao-Kaffee mit Blömboom – Die perfekte Kombination aus Schokolade & Espresso

Zubereitungszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für Kaffee mit Kakao:

35 g Blömboom Hot Chocolate Drops oder

25 g Blömboom Hot Chocolate Powder oder

25 g Blömboom Pure Cocoa

200 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative

1 Shot Espresso

Zubereitung des Kaffees mit Kakao:

1.**Milch erhitzen:**

Erhitzen Sie eine 200 ml Milch nach Wahl auf ungefähr 70 Grad.

2.**Pulver/Drops einrühren:**

Geben Sie das Blömboom Hot Chocolate Powder, Drops oder Blömboom Pure Cocoa hinzu und verquirlen Sie alles, bis sich das Pulver oder die Drops vollständig aufgelöst haben.

3.**Espresso hinzugeben**

Brühen Sie einen Espresso und geben Sie diesen in die fertige Trinkschokolade.

4.**Optional:**

Geben Sie nach Bedarf Süßungsmittel, Sirup oder eine Prise Zimt für eine besondere Note hinzu.

Tipp:

1. Für eine gekühlte Version, den Kakao abkühlen lassen und mit dem Espresso über Eiswürfel gießen.