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/



French Hot Chocolate

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

250 ml Vollmilch

40 g BIO Dark Hot Chocolate Drops

30 ml Sahne

Schlagsahne zum Garnieren (optional)

Erwärmen

1. Geben Sie die Milch zusammen mit der Sahne in einen kleinen Topf und erhitzen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze, bis sie heiß ist, jedoch nicht kocht. Rühren Sie gelegentlich um, damit sich die Flüssigkeit gleichmäßig erwärmt und eine cremige Basis für die Trinkschokolade entsteht.

Zusammenfügen

1. Fügen Sie nun die BIO Dark Hot Chocolate Drops zur heißen Milch hinzu und rühren Sie kontinuierlich mit

einem Schneebesen. Die Drops schmelzen schnell und verwandeln die Milch in eine intensive, dunkle Schokoladenbasis.

Verfeinern

1. Geben Sie anschließend eine kleine Prise Salz hinzu und rühren Sie die Mischung gründlich um, damit sich die Aromen harmonisch verbinden. Wenn Sie eine etwas süßere Variante bevorzugen, können Sie zusätzlich einen Teelöffel braunen Zucker einrühren.

Servieren

1. Gießen Sie die fertige French Hot Chocolate in eine vorgewärmte Tasse oder ein Glas und garnieren Sie das Getränk nach Belieben mit einem Klecks frisch geschlagener Sahne. Bestreuen Sie die Oberfläche anschließend mit Schokoraspeln oder etwas Kakaopulver für eine besonders appetitliche Präsentation.