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/



Dark Chocolate Cold Brew – Kalt extrahierter Kakao mit Tiefe und Klarheit

Zubereitungszeit: 6 min

Kochzeit: 10 h

Gesamtzeit: 10 h 6 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

3 Esslöffel Dark Hot Chocolate Pulver

300 ml kaltes Wasser

1 Prise(n) Meersalz

Eiswürfel

Für den Cold Brew Kakao

1.

Das Dark Hot Chocolate Pulver mit dem kalten Wasser und einer Prise Meersalz in einem Gefäß gründlich verrühren, bis sich alles gleichmäßig verteilt hat.

2.

Die Mischung abgedeckt für 10–12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Dadurch kann sich das volle

Aroma langsam im Wasser lösen.

3.

Bei Bedarf die Flüssigkeit anschließend durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch abgießen, um alle festen Bestandteile zu entfernen. Es entsteht ein klarer, dunkler Kakao-Extrakt.

4.

Den Cold Brew über Eiswürfel gießen und pur genießen oder nach Wunsch mit kalter Milch oder pflanzlicher Alternative auffüllen.

5.

Das Geheimnis der kalten Extraktion

Durch die lange Ziehzeit in kaltem Wasser werden die Aromen schonend gelöst, während Bitterstoffe kaum extrahiert werden. Das Ergebnis ist ein besonders weicher, klarer Kakaogeschmack mit natürlicher Tiefe.

Serviervariationen

1.

Pur auf Eis

Für ein minimalistisches, intensives Geschmackserlebnis.

2.

Mit Milch

Ein Schuss kalte Milch macht den Drink cremiger und runder.

3.

Mit Kokosmilch

Für eine tropische, vollmundige Variante mit leichter Süße.