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/



Frozen Chocolate Frappe – Cremiger Schoko-Genuss im Eis-Style

Zutaten

30 g Milk Hot Chocolate Pulver

150 ml Milch oder Hafermilch

1 Kugel Vanilleeis

Eiswürfel

Optional: Sahne, Schokoladensirup oder Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: 4 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Frappe

1.

Milch oder Hafermilch, Schokoladenpulver, Vanilleeis und Eiswürfel in einen Mixer füllen.

2.

Für etwa 20–30 Sekunden mixen, bis eine dicke, cremige und leicht eisige Konsistenz entsteht.

3.

Den Frozen Chocolate Frappe in ein großes Glas füllen und direkt eiskalt genießen.

4.

Optional mit Sahne, Schokoladensirup oder Schokoladenraspeln verfeinern.

5.

Das macht den Frozen Frappe besonders

Durch die Kombination aus Eiswürfeln und Vanilleeis entsteht eine besonders cremige, fast dessertartige Textur. Der Drink ist deutlich dichter als ein klassischer Eiskaffee und erinnert eher an ein Schokoladen-Dessert im Glas.

Variationen

1.

Mit Karamell

Ein Schuss Karamellsirup macht den Frappe noch süßer und leicht buttrig.

2.

Mit Kokosmilch

Für eine milde, leicht exotische Note.

3.

Extra cremig

Eine zweite Kugel Vanilleeis sorgt für noch mehr Dessert-Feeling.