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/

Comfort Cocoa mit Marshmallows und Streuseln

Zutaten

250 ml Milch

3 Esslöffel Blömboom Milk Hot Chocolate Powder

1 Handvoll Mini-Marshmallows

bunte Schokostreusel oder gehackte Blömboom White Hot Chocolate Drops zum Bestreuen oder beides

optional: Schlagsahne

Zubereitungszeit: 2 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für die Trinkschokolade

1.

Die Milch langsam in einem kleinen Topf erwärmen. Das Milk Hot Chocolate Powder einrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Bei Verwendung der Milk Hot Chocolate Drops diese ebenfalls unter Rühren in der warmen Milch schmelzen lassen.

2.

Die heiße Trinkschokolade in eine große Tasse geben. Wer mag, setzt jetzt einen kleinen Klecks Schlagsahne darauf.

3.

Die Mini-Marshmallows auf der Trinkschokolade verteilen. Durch die Wärme beginnen sie leicht anzuschmelzen und werden schön weich.

4.

Zum Schluss mit bunten Schokostreuseln oder gehackten White Hot Chocolate Drops bestreuen und direkt servieren.

5.

Pro-Tipp Marshmallows länger sichtbar halten:

Wenn du möchtest, dass die Marshmallows länger ihre Form behalten, gib zuerst einen Klecks Schlagsahne auf die Trinkschokolade und verteile die Marshmallows anschließend darauf. So liegen sie nicht direkt auf der heißen Flüssigkeit und schmelzen langsamer.

Variante: White Chocolate Comfort Cocoa

Für eine besonders helle Version kannst du die Milk Hot Chocolate durch White Hot Chocolate Powder ersetzen. Dazu passen besonders gut bunte Schokostreusel und Mini-Marshmallows. Für noch mehr

Schokoladendekoration kannst du zusätzlich einige White Hot Chocolate Drops grob hacken und darüberstreuen.

Variante: Schoko-Marshmallow-Cocoa

Wenn du es besonders schokoladig möchtest, kannst du die fertige Trinkschokolade mit gehackten Dark Hot Chocolate Drops bestreuen und anschließend die Marshmallows daraufgeben. So treffen dunkle Schokolade, cremige Milk Hot Chocolate und weiche Marshmallows in einer Tasse aufeinander.