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/

Spinnennetz-Kakao: Schokoladig, cremig und ein bisschen spooky

Zubereitungszeit: 7 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

2 Esslöffel Blömboom Dark Hot Chocolate Powder

250 ml Milch oder Hafermilch

15 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

Für den Spinnennetz-Kakao

1.

Die Hälfte der Milch erwärmen und das Dark Hot Chocolate Powder einrühren, bis es sich vollständig gelöst hat.

2.

Die restliche Milch aufschäumen und vorsichtig auf die heiße Trinkschokolade geben.

3.

Die White Hot Chocolate Drops vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Anschließend in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.

4.

Mit der geschmolzenen weißen Schokolade drei bis vier Kreise auf den Milchschaum zeichnen. Anschließend mit einem Zahnstocher vom Mittelpunkt nach außen durch die Kreise ziehen. So entsteht das typische Spinnennetz-Muster.

5.

Kurz trocknen lassen und den Spinnennetz-Kakao direkt servieren.

6.

Rezept-Tipp

Für ein besonders schönes Spinnennetz sollte der Milchschaum möglichst glatt sein. Die weiße Schokolade am besten in dünnen Linien auftragen und den Zahnstocher nach jedem Strich kurz abwischen – so bleiben die einzelnen Linien sauber und das Muster wird besonders filigran.