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/

Vampirblut-Kakao – Halloween-Rezept mit Himbeere

Zubereitungszeit: 7 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

250 ml Milch oder Hafermilch

15 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

2 Esslöffel Himbeerpüree aus frischen oder aufgetauten TK-Himbeeren

optional: eine Prise Zucker für das Himbeerpüree

Für den Vampirblut-Kakao

1.

Frische oder aufgetaute Himbeeren fein pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Wer es etwas süßer mag, kann eine Prise Zucker unterrühren.

2.

Die Milch erwärmen, aber nicht kochen lassen. Die White Hot Chocolate Drops dazugeben und unter Rühren

vollständig schmelzen lassen.

3.

Die heiße Trinkschokolade in ein Glas gießen. Das Himbeerpüree langsam am Glasrand herunterlaufen lassen oder mit einem Löffel vorsichtig rote Schlieren in die Trinkschokolade ziehen.

4.

Das Himbeerpüree nicht vollständig unterrühren. Die roten Streifen und Schlieren sind der besondere Halloween-Effekt des Vampirblut-Kakaos.

5.

Rezept-Tipp

Für besonders deutliche rote Schlieren sollte das Himbeerpüree nicht zu flüssig sein. Ein feines Sieben entfernt die Kerne und macht das Püree schön glatt, sodass es sich gezielt am Glasrand oder auf der Oberfläche verteilen lässt.