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/

Geister-Kakao - Hier spukt es in der Tasse

Zubereitungszeit: 7 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten

250 ml Milch oder Hafermilch

2 Esslöffel Blömboom Milk Hot Chocolate Powder

2 große Marshmallows

10 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

Für den Geister-Kakao

1.

Die Dark Hot Chocolate Drops vorsichtig im Wasserbad schmelzen und anschließend kurz abkühlen lassen. Mit einem Zahnstocher auf jeden Marshmallow zwei Augen und einen kleinen runden Mund aus Schokolade auftragen. Die Schokolade einige Minuten trocknen lassen.

2.

Während die Schokoladengesichter fest werden, die Milch langsam erwärmen. Das Milk Hot Chocolate Powder einrühren, bis es sich vollständig gelöst hat. Die Milch sollte dabei nicht kochen.

3.

Die heiße Trinkschokolade in eine große Tasse gießen. Die beiden Marshmallow-Geister vorsichtig obenauf setzen.

4.

Die Geister beginnen durch die Wärme langsam anzuschmelzen und sinken leicht in die Trinkschokolade ein. Genau das macht den besonderen Halloween-Effekt aus – deshalb den Geister-Kakao am besten direkt servieren.

5.

Rezept-Tipp

Für besonders ausdrucksstarke Geister die Schokoladengesichter möglichst einfach halten: Zwei kleine Punkte als Augen und ein runder Mund reichen völlig aus. Die Marshmallows sollten erst kurz vor dem Servieren auf die Trinkschokolade gesetzt werden, damit sie möglichst lange oben schwimmen.