REZEPT FÜR SCHOKOLADENLÖFFEL FÜR HEISSE SCHOKOLADE

SCHOKOLADENLÖFFEL FÜR HEISSE SCHOKOLADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 10 Stück | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 50 g Bitterschokolade
- 100 g Schlagsahne
- 95 g SweetFamily Rohrzucker
- 60 g Backkakao
- 1 TL Vanillezucker

5029

ZUBEREITUNG

114 Kcal	2 Gramm	14 Gramm	5 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne zufügen und glatt rühren.

2. Kakao, Rohrzucker und Vanillezucker mischen. Schokosahne dazu geben und glatt rühren. Masse im Kühlschrank 15-20 Minuten abkühlen lassen, bis sie fest zu werden beginnt.

3. Masse auf ca. 10 Esslöffel verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Zum Servieren pro Becher ca. 200 ml Milch erhitzen. Mit einem Schokolöffel in einen Becher geben und umrühren. Nach Wunsch zum Beispiel mit Mini-Marshmallows oder Schokoladentropfen garnieren und servieren.