



heiße
Schokolade



center
Warnow Park

heiße Schokolade

Zutaten für 4 Portionen

500 ml Milch
100 ml Sahne
1 Vanilleschote
1 Msp. Kardamom
60 g Zucker
50 g Kakaopulver

100 g Zartbitterschokolade
100 g Schokolade
1 Prise Fleur de Sel
24 Stück Mini-Marshmallow
1 EL Schokoraspehl

Zubereitung

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Kardamom, Zucker und Kakaopulver in den Topf geben. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken und unter ständigem Rühren im Topf schmelzen lassen. Vanilleschote herausnehmen und die heiße Schokolade mit einer Prise Fleur de Sel verfeinern. Die Schokolade heiß in Tassen füllen und mit je einer Handvoll Mini-Marshmallows und etwas Schokoraspehl garnieren.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.