



Amarula Hot Chocolate



Zubereitung:

Die Schokolade mit dem Küchenmesser grob hacken und zusammen mit der Milch in einen kleinen Stieltopf geben. Die Milch bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nun das Kakaopulver und den Vanillezucker zugeben und die heiÙe Schokolade unter Röhren zum Kochen bringen.

Den Amarula in eine Tasse geben und die heiÙe Schokolade darüber gieÙen.

Die Schlagsahne zusammen mit dem Vanillezucker aufschlagen. Zum Schluss den Amarula unterröhren und auf die heiÙe Schokolade geben.

Sofort servieren!

Kategorie: Dessert Gebäck Drink Hauptgericht

Schwierigkeitsgrad:



Zutaten für die heiÙe Schokolade:

50 g Vollmilchschokolade
10 g weiÙe Schokolade
1 TL echtes Kakaopulver
1 Teelöffel Vanillezucker
300 ml Vollmilch
2 bis 4 EL Amarula (je nach Geschmack)

Zutaten für die Amarula Sahne:

100 ml Schlagsahne
1 TL Vanillezucker
2 TL Amarula