SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Salted Caramel Hot Chocolate – cremig, schokoladig & süß-salzig

Zubereitungszeit: 2 min

Kochzeit: 4 min

Gesamtzeit: 6 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Salted Caramel Hot Chocolate:

2 ml Milch oder Milchersatz

25 g Blömboom Milk Hot Chocolate Powder

10 ml Karamell-Sirup

1 Prise(n) Salz

Optional:

Sahne oder Milchschaum

Karamellsauce als Topping

Zubereitung

1.

Milch im Topf oder mit der Dampflanze erhitzen (nicht kochen).

2.

Das Schokoladenpulver einrühren und mit Schneebesen oder Spindelmixer cremig aufschlagen, bis sich alles vollständig gelöst hat.

3.

Karamellsirup und eine Prise Salz einrühren – die Süße und das Salz verbinden sich zu einem runden Geschmack.

4.

In eine Tasse geben und nach Wunsch mit Sahne, Milchschaum oder der Karamellsauce toppen.

Serviertipps

1.

Signature-Look: Karamellsauce über die Sahne ziehen

2.

Upgrade: Mit grobem Meersalz bestreuen.

3.

Dessert-Style: Mit Schokoladenraspeln oder Keksstücken servieren