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



White Hot Chocolate Bio – Cremige weiße Schokolade mit Vanille-Note

Für den Drink

30 g Blömboom White Hot Chocolate Drops Bio

200 ml Milch oder Barista-Haferdrink

Optional: 1 Prise Vanille oder Vanillezucker

Optional: Kakaobutter-Flakes zur Garnitur

Zubereitungszeit: 3 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Anleitung Schritt für Schritt:

1.

Milch in einem Topf oder Milchaufschäumer auf ca. 65–70 °C erwärmen.

2.

Drops zugeben und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren vollständig auflösen lassen.

3.

Mit einem Schneebesen kurz aufschlagen, bis die Oberfläche leicht schaumig wird.

4.

In eine vorgewärmte Tasse füllen.

5.

Nach Belieben mit Kakaobutter-Flakes garnieren und sofort servieren.

Pro-Tipp & Varianten

1.

Die Drops langsam und bei niedriger Hitze schmelzen – zu starkes Erhitzen lässt die Kakaobutter ausflocken statt sich cremig zu binden.

2.

White Hot Chocolate Lavendel

Einen Spritzer Lavendelsirup unterrühren für eine florale Note.

3.

White Hot Chocolate Winterspice

Eine Prise Zimt und Muskat zur warmen Milch geben, bevor die Drops eingerührt werden.

4.

White Hot Chocolate Iced

Basis doppelt konzentriert anrühren, abkühlen lassen und über Eis mit kalter Milch aufgießen.