

Heiße Schokolade.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **10 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil (z.B. Best Moments)

ml frische Vollmilch (z.B. Naturgut)

EL Kakaopulver

g kalte Schlagsahne

Prise Vanillinzucker

1

Zuerst wird die Schokolade startklar gemacht. Hierfür legst du ein kleines Stück von der Schokolade beiseite. Du brauchst es später für das Topping. Die restliche Schokolade hackst du mit einem Messer klein.

2

Die gehackten Schokostückchen gibst du mit Milch, Kakaopulver und der Hälfte der Sahne in einen Topf. Bei geringer Temperatur erwärmst du jetzt alle Zutaten, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Damit dir nichts im Topf anbrennt, solltest du gelegentlich rühren. Tipp: Wer's lieber süß mag, löst einfach noch ein bisschen Zucker in der Milch auf oder nimmt direkt Vollmilchschokolade.

3

Für dein Topping schlägst du die restliche Sahne mit der Prise Vanillinzucker steif.

4

Das restliche Stück Schokolade mit einer Küchenreibe grob raspeln.

5

Zum Servieren verteilst du die heiße Schokolade auf Gläser oder Becher. Die geschlagene Sahne kommt obendrauf und wird anschließend mit den Schokoraspeln garniert.

Tipp: Du liebst Zimt, Marshmallows oder Eierlikör? Dann pimp deine Schokolade mit diesen Leckereien.