

Heiße Nuss- schokolade

mit Espresso



ZUTATEN FÜR 2 TASSEN:

200 g Edel-Nuss-
Schokolade Vollmilch,
250 ml Milch, 100 ml Sahne,
120 ml Espresso,
2 EL Puderzucker, 1 Prise Salz
Zum Servieren:
frisch geschlagene Sahne,
Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

1. Die Milch zusammen mit Sahne, Salz und Puderzucker in einen Topf geben und erhitzen (nicht aufkochen).
2. Danach die Schokolade fein hacken, dazugeben und langsam unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.
3. In der Zwischenzeit den Espresso frisch aufbrühen und zum Schluss unterrühren.
4. Das Heißgetränk auf die Tassen verteilen und mit geschlagener Sahne und Kakaopulver verfeinern.