

myChoco Rezepte

Eisschokolade



STYLING KITCHEN ✂
zaubert für myChoco

Du brauchst:

- ♥ 150 g Keks-Crunch Schokolade
- ♥ 300 ml Vollmilch (1,5 %)
- ♥ Vanilleeis

So geht's:

1. Erwärme die Milch in einem Topf.
2. Zerkleinere die Schokolade und gib sie zur erwärmten Milch hinzu.
3. Verrühre die Masse solange bis die Schoki vollständig verflüssigt ist und ein leckerer Kakao entsteht.
4. Stelle die frische Schokomilch kalt.
5. Zerhacke noch mehr Schokolade zu Dekozwecken.
6. Gib den Eiskakao mit Vanilleeis-Kugeln in ein Glas und dekoriere alles mit den selbstgemachten Schokostückchen.
7. Serviere die Eisschokolade ggfs. mit einem Strohhalm oder Löffel.

Viel Spaß beim Genießen! ♥