

# Schokoladen-Cocktails



## Du brauchst:

- ♥ 1 Tafel **myChoco Zartbitter**
- ♥ 300 g Schokoladeneis
- ♥ 500 ml Schlagsahne
- ♥ 100 ml Sahnelikör
- ♥ 300 ml Milch

## So geht's:

1. Schokolade grob zerkleinern und schmelzen. Kurz abkühlen lassen.
2. Flüssige Schokolade mit einem Löffel an den Innenseiten der Gläser verteilen.  
Erneut trocknen lassen.
3. 250 ml Sahne steif schlagen und zur Seite stellen.
4. Restliche Sahne, Schokoladeneis, Sahnelikör und Milch mixen bis eine cremig-flüssige Masse entsteht.
5. Gemisch in die Gläser füllen und mit Schlagsahne und gegebenenfalls geraspelter Schokolade oben drauf verzieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥