

DAS REZEPT

Chili-Kaffeeschokolade



Zutaten für 4 Tassen:

- 600 ml Milch
- 3 Esslöffel Instant-Kaffeepulver
- 2 Zimtstangen
- 1 rote Chilischote (fein gewürfelt)
- 40g Kakaopulver
- 100ml Wasser
- 70g Zucker
- 80g Halbbitterkuvertüre
- 2 Esslöffel Amaretto (wenn gewünscht)

Zubereitung:

Kochen Sie die Milch mit dem Kaffeepulver, den Zimtstangen und der fein gewürfelten Chilischote auf.

Das Kakaopulver wird mit 100ml Wasser und dem Zucker glatt gerührt und anschließend zu der Milch gegeben.

Geben Sie die Kuvertüre ebenfalls in die Milch und lassen Sie sie langsam schmelzen.

Abschließend die Kaffeeschokolade nochmals erhitzen, durch ein Sieb abgießen und nach Belieben mit Amaretto abschmecken.

Mit Schlagsahne garnieren und heiß servieren!

