



Schokoladen-Espresso

Zutaten für 4 Personen (Gläser)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 10 Minuten



| | | |
|------------|-------------|------------------------------------|
| 2 | dl | Vollrahm |
| 100 | gr | extradunkle Schokolade, 72 % Kakao |
| 1,5 | dl | Milch |
| 100 | gr | Zucker |
| 4 | Port | Espressi à ca. 0,75 dl |

Zubereiten:

Rahm steif schlagen und kühl stellen.

Schokolade in Stücke brechen. Mit Milch und Zucker in eine Pfanne geben. Bei kleiner Hitze zu einer dickflüssigen Masse schmelzen.

In hitzebeständige Gläser verteilen.

Je einen frischen Espresso darüber giessen, Rahm darauf verteilen und sofort servieren.