



Benötigte Zutaten

| | |
|-------|---------------------------------|
| 25 ml | Espresso |
| 70 ml | Schokolade flüssig |
| 10 ml | Flüssigzucker |
| etwas | Zucker zum Süßen der Schokolade |
| 5 | Eiswürfel |

Half & half winter

Eine köstlich ausgeglichene Mischung

Anleitung

1. Den Espresso in der Tasse zubereiten.
2. Die Schokolade in einem Kännchen schmelzen. Wer sie süßen möchte, kann ein wenig Flüssigzucker hinzugeben. Anschließend in ein Glas füllen.
3. Das Eis in den Mixer geben, den Flüssigzucker und zum Schluss den Espresso hinzufügen und mixen, bis die Konsistenz eines Frappé erreicht ist.
4. Die so erhaltene Flüssigkeit über die geschmolzene Schokolade ins Glas gießen, dabei das Eis mit einem Strainer herausfiltern. Servieren.



Ein Rezept von
illycaffè