



Benötigte Zutaten

2 Tassen **Premium Alpenmilch**
(Tasse entspricht
250ml)

6 EL Kakao

1.5 Tassen Eiswürfel

1 Becher **Premium Schlagobers**

2 TL Karamellsauce

(H)Eisgekühlte Schokolade

Anleitung

1. Die Milch mit dem Kakao aufkochen und auskühlen lassen.
2. Den ausgekühlten Kakao mit Eis und der Hälfte des Schlagobers im Mixer cremig aufschlagen.
3. In eine Tasse füllen.
4. Restliches Schlagobers aufschlagen und damit garnieren. Mit Karamellsauce garnieren.

Tipp zur Zubereitung:

5. Besonders gut schmeckt die (h)eisgekühlte Schokolade, wenn man anstelle des Kakaos Alex Schokomilch verwendet.

Tipp zum Servieren der (h)eisgekühlten Schokolade:

6. Ein gekühltes Glas mit etwas geschmolzener Schokolade auskleiden.
7. Dafür einfach eine Rippe Schokolade schmelzen, gekühltes Glas damit innen auskleiden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at