

Trinkschokolade am Stiel

Zutaten

200 g Kuvertüre nach Geschmack (Vollmilch, Zartbitter) oder alternativ
200 g Schokolade nach Geschmack (Vollmilch, Zartbitter, Nugat...)

Zum Verfeinern:

Kaffeepulver

Vanilleextrakt

Orangenschale

Zimt, Kardamom, Chili,

Rum, Amaretto, Orangenlikör,.....

Zum Verzieren

Mini – Marshmallow

Schokoladenstreusel

Kaffeebohnen

Puffreis



Zubereitung

Schokolade nach Wahl mit 1 TL Öl 6 Minuten im 2 – Minuten – Takt bei 180 Watt in der Mikrowelle schmelzen, vorsichtig umrühren damit sich keine Blasen bilden.

Nach Belieben aromatisieren.

In Silikonformen füllen und ca. 10 Minuten fest werden lassen. Dann vorsichtig je einen Holzspatel in die noch weiche Schokolade drücken.

Kurz bevor die Masse komplett ausgehärtet ist und die Oberfläche noch etwas feucht ist nach Wunsch noch eine Verzierung aufstreuen.

Fest werden lassen, vorsichtig herauslösen, verpacken und beschriften.

In einer Tasse mit heißer Milch auflösen und genießen.

Tipp:

Auf den Stiel mit einem Filzstift die Geschmacksrichtung schreiben.

Sollte die Schokolade nicht schön glänzen einfach in Kakaopulver tauchen und leicht abklopfen

