

Heiße Ruby Schokolade



Stufe 1



Zubereitungszeit: 15 Min.



Zutaten:

500 ml Milch
100 g Ruby Schokolade
10 g Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Außerdem:

Schlagsahne
Schokolade (geraspelt)
Streusel



Kochmesser KochForm,
21 cm



Le Creuset Becher 0,35
Liter in chiffon pink
Metallic



Le Creuset Salzmühle in
kirschrot



WMF Messbecher
Gourmet aus Glas, 0,5
Liter



Le Creuset Aluminium-
Antihaft-Milchtopf



Städter Backzutat Bio
Herzen Mini 3 mm Sweet
Valentine 50 g



Le Creuset Becher
Hearts, 0,35 L

1

Zur Vorbereitung: Die Schokolade mit einem Messer kleinhacken und die Milch abmessen.

2

Die Milch mit dem Vanilleextrakt in einem Topf aufkochen, die Schokolade hinzugeben, vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen verquirlen, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse glatt ist. Nach Belieben eine Prise Salz hinzufügen.

3

In 2 Becher füllen und sofort servieren.

4

Mit Schlagsahne, Herzchenstreuseln, geriebener Schokolade, essbaren Blüten oder anderen Zutaten Ihrer Wahl servieren.

Ruby Schokolade ist eine ganz besondere Kakaobohne, die in Brasilien und an der Elfenbeinküste wächst. Das Besondere an ihr ist ihre schöne rubinrote Farbe mit einem würzigen, fast beerenartigen Geschmack nach weißer Schokolade.