

Hot Chocoholic-Chocolate mit Chili

10–15 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Zartbitterschokolade
1 l	Milch
250 ml	Schlagobers
3 EL	Kakaopulver
3 EL	Cacao Kiss
1 TL	Chili mit Meersalz

Zubereitung

1. Schokolade grob reiben oder hacken, mit der Hälfte der Milch unter Rühren erwärmen, bis alles aufgelöst ist. Restliche Milch nach und nach zugeben und heiß erhitzen. Danach das Kakaopulver, zwei EL Cacao Kiss und Chili mit Meersalz zugeben.
2. Obers steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
3. Heiße Schokolade auf vier große Tassen aufteilen, je eine große Schlagobershaube daraufsetzen und mit frisch gemahlenem Cacao Kiss garnieren.