



Dalgona Kakao: Das Trendgetränk mit Kakao-Schaum



Zutaten

Menge

100 ml	eiskalte Sahne
3 EL	Zucker
	Eiswürfel
3 EL	heißes Wasser
3 EL	Backkakao
1 EL	Schokoraspeln
150 ml	Milch

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 1218 kJ, 291 kcal, 19,5 g Kohlenhydrate, 5,76 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 49,4 mg Cholesterin, 1,68 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Du siehst im Internet überall das Trend-Getränk Dalgona Coffee, aber magst eigentlich gar keinen Kaffee? Dann bist du hier genau richtig, denn wir haben das Trendgetrnk in einer coolen Kakao-Variante zubereitet! Für unseren Dalgona Kakao musst du auch einfach einen Schaum aus Backkakao, Zucker, heißem Wasser und Sahne aufschlagen. Auf unseren Dalgona Kakao haben wir zum Schluss auch noch ein paar Schokoraspel gegeben, die den Kakao noch einmal extra schokoladig machen. Der Dalgona Kakao ist also genauso schnell wie der Dalgona Coffee zubereitet und wird dir garantiert super schmecken! Probiere unseren Dalgona Kakao also unbedingt einmal selber mal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst verrhrst du den Zucker, den Kakao und das heiße Wasser mit einem Schneebesen oder mit dem elektrischen Rührgerät. Wenn die Masse abgekühlt ist, gibst du die Sahne dazu und verschlgst alles, bis es schön dick aufgeschlagen ist.

Step 2:

Die Eiswürfel gibst du in ein hübsches Glas, schttest die Milch dazu, gibst den Schokoschaum oben drauf und garnierst den Dalgona Kakao mit Schokoraspeln.