



Toffee Schokolade



Melissa

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. ⌚

Je Portion: 1770 kJ, 423 kcal, 46 g Kohlenhydrate,
11 g Eiweiß, 27 g Fett, 46 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du die Kaubonbons auflösen. Dazu die Milch in einen Topf geben und die ausgepackten Bonbons dazu geben. So lange unter Rühren erhitzen, bis sich die Bonbons aufgelöst haben.

Step 2:

Dann die Schokolade in Stücke brechen und ebenfalls mit in die Milch geben. Wenn sich alles aufgelöst hat, kannst du die Sahne in ein schmales Gefäß geben und mit einem elektrischen Rührgerät steifschlagen.

Step 3:

Den Karamellkakao in Tassen füllen, einen Klecks Sahne darauf geben und mit Karamellsauce verziert servieren.

Zutaten

Menge

10	Toffee-Bonbons
1 l	Milch
100 g	Zartbitter-Schokolade
100 g	Sahne
4 TL	Karamellsauce

