



Schokolade zum Trinken

Eis-Kakao

Zutaten:

- 1 l Milch
- 8 TL Kakaopulver
- 8 EL Vanilleeis
- 150 ml Schlagsahne
- Kanne
- 4 hohe Gläser
- Strohhalme

① Fülle die Milch in eine Kanne und rühre das Kakaopulver ein.

② Gib je zwei EL Vanilleeis in die Gläser.

③ Gieße je 250 ml Kakao darüber.

④ Schlage die Sahne mit der Rührmaschine steif und verteile mit einem Löffel die Sahne auf den Eis-Kakaos. Zur Dekoration kannst du noch etwas Kakaopulver darüberstreuen.

⑤ Serviere die Gläser mit je einem Strohhalm und einem langen Löffel.

