

Lady Chocolate (alkoholfrei)

Rezept von Meta Hildebrand



Lady Chocolate (alkoholfrei)

Ergibt 2 Gläser

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Genussfertig in ca. 60 Minuten

Pro Person:

16 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiss, 18 g Fett; 240 kcal

Zutaten:

- 100 ml alkoholfreier Rum (Captain Morgan)
- 2 Espresso (50 ml)
- 30 g dunkle Schokolade
- 100 ml Rahm Wenig flüssige Schokolade für den Rand
- Goldflocken
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Rum, Espresso, 30 g Schokolade und Rahm zusammen erwärmen und mit einem Schwingbesen mischen, in eine Flasche abfüllen und kalt stellen.
2. Gläser in der flüssigen Schokolade abdrehen und mit wenig Goldflocken ausdekorieren.
3. Einige Eiswürfel ins Glas geben und mit dem kalten Schoko-Rumgemisch angiessen und sofort servieren.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.