

Kakao mit Sahne

Dieser schnell gemachte Trink-Kakao wird verfeinert mit Schlagsahne und serviert mit leckerem Fertigmilchkuchen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Heiße Schokolade:

4 EL Dr. Oetker Kakao

1 l Milch

4 EL Zucker

Vanillesahne:

200 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

4 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Außerdem:

etwa 4 Dr. Oetker My Sweet Table

Kuchenkugeln Schoko

Wie bereite ich Kakao mit Sahne zu?:

1 Kakao zubereiten:

Kakao mit etwas von der Milch mit Hilfe eines Schneebesens verrühren. Übrige Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Kakaopulver einrühren und alles einmal aufkochen.

2 Sahne zubereiten:

Schlagsahne und Bourbon Vanille-Zucker in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen.

3 Kakao servieren:

Kakao in Becher oder Trinkgläser füllen. Sahne mit einem Esslöffel oder Spritzbeutel mit Sterntülle daraufgeben und mit Schokoraspeln bestreuen. Mit Kuchenkugeln Schoko servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Kakao mit Sahne passt auch sehr gut Dr. Oetker Fertiger Marmorkuchen oder Dr. Oetker My Sweet Table Kuchenkugeln Schoko Flockina.

