

Schokolade & Chili

Das Mood Food aus dem Best Western Hotel Das Donners in Cuxhaven



ZUTATEN

- 750 ml Milch
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 bis 1½ Chilischoten
- 100 g Zucker
- 100 g Sahne (leicht gesteift)
- Deko: Kakaopulver und kleine Chilischoten

Zubereitung

Zubereitungszeit: 15 Minuten

1. Milch aufkochen und Schokolade grob hacken.
2. Chilischoten längs halbieren, Kerne entfernen. Schoten fein hacken.
3. Zucker, Schokolade und Chili in die Milch rühren, bis die Schokolade sich gelöst hat.
4. Sahne halbsteif schlagen. Heiße Schokolade in Gläser füllen. Schlagsahne auf die Schokolade geben, mit Kakao bestäuben und mit einer Chilischote verzieren.

Tipp: Wer mag kann das Ganze mit frischen Orangenzesten verfeinern.

Kontakt: Best Western Hotel Das Donners, Am Seedeich 2, 27472 Cuxhaven
<https://www.bestwestern.de/hotels/Cuxhaven/Best-Western-Hotel-Das-Donners>