

Rezept

Bicerin

Ein Rezept von Bicerin, am 27.04.2024

Zutaten

125 g kalte Sahne	60 g Zartbitterschokolade
200 ml Milch	2 TL Zucker
2 frisch gebrühte Espressi	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 große Gläser (à 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Schokolade grob hacken und mit der Milch und dem Zucker in einem Topf erhitzen, dabei rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Weiter köcheln lassen, bis die Schokomilch leicht schaumig wird.

2. Die Schokomilch in die Gläser füllen. Dann die Espressi über einen Löffelrücken vorsichtig dazugießen, damit sich die Flüssigkeiten nicht ganz vermischen und noch als einzelne Schichten zu erkennen sind. Zuletzt die Sahne daraufsetzen und die Getränke sofort servieren.