

Heiße Schokolade mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die heiße Schokolade:

60 g Zartbitterschokolade	300 ml Sahne	250 ml Milch
1 Tongabohne	25 ml Amaretto	1 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Kakao	1 Msp. Zimt
1 Prise feines Salz		

200 ml Sahne mit Vanillezucker verrühren und mit einem Handrührgerät steifschlagen.

In einem Topf 100 ml Sahne und Milch erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren dazugeben. Einen $\frac{1}{4}$ TL der Tongabohne fein reiben, mit Zucker, Salz und Zimt in die Schoko-Milch geben und verrühren. Mit Amaretto abschmecken.

Die heiße Schokolade in Tassen anrichten, mit der Vanillesahne verzieren und Kakao abpudern. Zügig servieren.

Gerhard Dieter am 08. Dezember 2015