



Wein Schokolade mit Tonkabohne und Himbeeren

Zeitaufwand
Ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad
einfach

Personenanzahl
4 Gläser

Zutaten

650 ml	Milch
4 EL	Zucker
150 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 EL	Kakao
1	Tonkabohne gerieben
350 ml	Blanchet Jolie Rouge de France
150 ml	Schlagsahne

... und dazu Jolie Rouge de
France

Zubereitung

1

Himbeeren waschen und trocknen

2

Milch mit Zucker in einen Topf geben
und langsam zum Kochen bringen

3

Kuvertüre klein hacken, eine
Handvoll als Dekoration aufheben,
Rest mit Kakao in die heiße Milch
einrühren, mit geriebener
Tonkabohne abschmecken

4

Blanchet Jolie Rouge de France
dazugeben und auf die Gläser
verteilen

5

Sahne aufschlagen, heiße Schokolade
mit Sahne, Schokoraspeln und
Himbeeren garnieren