



## 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