

Die perfekte heisse Schokolade

Was gibt es besseres als ein heisses Getränk zu einem guten Weihnachtsfilm, während dem es draussen kalt ist und schneit?

Deshalb haben wir hier ein paar Tipps für die perfekte heisse Schokolade. Natürlich kannst du einfach Pulver und Milch mischen, doch es geht doch nichts über selbst Gemachtes.

Für deine heisse Schokolade benutzt du am besten Schokolade mit mindestens 65% Kakaoanteil. Du kannst aber auch verschiedene Sorten mit unterschiedlichem Kakaoanteil mischen, das gibt deiner Schokolade noch den ganz persönlichen Touch.

Für die süsse Variante kannst du etwas Zucker, Puderzucker oder Vanillezucker beifügen, ansonsten einfach etwas Vanilleextrakt. Ausserdem ist Vollmilch empfehlenswert.

Zum Schluss dürfen natürlich die Sahne und Mini-Marshmallows nicht fehlen.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

