



Heiße weiße Schokolade

Für 2 Portionen

Zeit 10 Min

Zutaten

450ml Milch

80 bis 100 g weiße Kuvertüre

1 Teelöffel flüssiges Vanilleextrakt

100ml Sahne

Streusel

eventuell Kardamon



Zubereitung

Die Küvertüre ein wenig klein hacken. Gib die Milch, die Kuvertüre und das Vanilleextrakt in einen kleinen Topf. Lass die Milch warm werden bis die Kuvertüre geschmolzen ist.

Schmecke das Ganze ab. Ist es dir nicht süß genug, gibst du noch etwas Kuvertüre dazu und lässt sie schmelzen. Bedenke hier aber bitte, dass gleich noch Sahne auf die weiße Schokolade kommt.

Wenn du magst, kannst du jetzt das Kardamon zur weißen Schokolade geben. Hier musst du abschmecken.

Gib die heiße Milch in ein Glas. Schlag die Sahne steif und sprüh sie auf die weiße Schokolade.

Streusel drauf und fertig.