



Bewusst genießen..

Heiße Spekulatius-Schokolade

Zutaten

800 ml Alnatura Sojadrink

100 g Alnatura Spekulatius-Schokolade

1/3 TL Alnatura Kakaopulver
schwach entölt

Zubereitung

Für 4 Tassen: 10min Zubereitung

1. 500 ml Sojadrink in einem Topf erwärmen und Schokoladenstücke darin bei mittlerer Hitze schmelzen. Gelegentlich mit einem Schneebesen rühren. Den restlichen Sojadrink in einem zweiten Gefäß erwärmen und mit einem Milchschaumer cremig schlagen.

2. Heiße Schokolade auf Tassen verteilen, Schaum daraufgeben und mit Kakao bestäubt genießen.

Tipp

Die heiße Schokolade schmeckt auch mit weiteren Alnatura Schokoladen, zum Beispiel Nougat. Statt Sojadrink kann ebenso eine andere pflanzliche Alternative oder Kuhmilch verwendet werden.