

Hausgemachter Schokoladen-Shake: schneller Erfrischungsdrink für Groß und Klein

Ingrédients

- 250g Milch (Sie können Kuhmilch, aber auch pflanzliche Milch verwenden)
- 20g ungesüßtes Kakaopulver
- 15g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 80g Schlagsahne
- 10g Puderzucker

Préparation

1. In den letzten Jahren ist der klassische oder aromatisierte Eiskaffee zu einem der Star-Getränke des Sommers geworden.
2. Aber was ist mit den Menschen, die keinen Kaffee mögen, oder mit Kindern?
3. Hier ist eine ganz einfache, erfrischende und köstliche Lösung: der Eisschokolade!
4. Die Milch Ihrer Wahl, Kakaopulver und Eiswürfel, und jeder kann sich erfreuen. Die Schlagsahne ist natürlich optional, fügt aber eine kleine Note von Genuss hinzu, und Sie können das Rezept natürlich abändern, indem Sie Zimt oder etwas Haselnuss-Sirup anstelle von Zucker hinzufügen.
5. Zutaten: Ich habe das Kakaopulver von Valrhona und das Vanilleextrakt von Norohy verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
6. Zubereitungszeit: 5 bis 10 Minuten Für 2 Erwachsene / 3 Kinder: Zutaten: Milch (Sie können Kuhmilch, aber auch pflanzliche Milch verwenden) ungesüßtes Kakaopulver Puderzucker 1 Teelöffel Vanilleextrakt 6-8 Eiswürfel Optional / für die Schlagsahne: Schlagsahne Puderzucker Kakaopulver oder Schokoladenstückchen zur Dekoration Rezept: Für die Schlagsahne: Schlagen Sie die Schlagsahne mit dem Puderzucker, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Geben Sie die Milch, das Kakaopulver, den Puderzucker, die Vanille und die Eiswürfel in einen Shaker.
8. Schütteln Sie, bis die Mischung gut schäumt.
9. Gießen Sie in die Gläser, fügen Sie nach Belieben die Schlagsahne und dann die Schokoladenstückchen oder das Kakaopulver hinzu und genießen Sie sofort!