



Hot & Spicy Trinkschokolade mit Chili und Kokosflakes

Zutaten

Für 2 Portionen

2 Dosen Kokosmilch
8 - 10 EL Hot & Spicy Chocolate
100 g Kokoschips
2 EL Zucker
1 TL Zimt
Optional:
Etwas Backkakaopulver

So wird's gemacht

01 Eine der Dosen komplett von dem festen Teil der Kokosmilch trennen. Diesen zur Seite stellen.

02 Die Kokoschips in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Zucker karamellisieren. Zum Schluss den Zimt und nach Belieben den Backkakao hinzugeben und die Chips auf einem Teller oder Backpapier abkühlen lassen.

03 Die zweite Kokosmilch komplett mit dem flüssigen Teil der anderen und der Hot & Spicy Chocolate mischen.

04 Die Mischung in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

05 Den festen Teil der Kokosmilch mit einem Handmixer in einer Schüssel aufschlagen, bis eine cremige, leicht feste Sahnekonsistenz erreicht ist.

06 Zum Schluss die Trinkschokolade mit der veganen Sahne und den Kokoschips toppen.

Tipp: Für eine kalte Trinkschokoladen-Variante die Mischung abkühlen lassen und ebenfalls mit Kokossahne und -chips toppen. Am besten auf Eis servieren.