



## Hot Chocolate Deluxe mit karamellisierten Mandeln und Salzflocken

### Zutaten

*Für 2 Tassen*

1 Handvoll Mandeln  
3 - 4 TL brauner Zucker  
350 ml Milch  
8 -10 EL VIVANI Hot Chocolate  
100 ml Sahne  
Salzflocken

### So wird's gemacht

**01** Die Mandeln grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur ohne Fett rösten. Dabei oft wenden, damit die Mandeln nicht zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

**02** In die heiße Pfanne den braunen Zucker geben und karamellisieren lassen. Wenn der Zucker geschmolzen ist die gerösteten Mandeln dazugeben, schnell verrühren und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

**03** Für die heiße Schokolade die Milch in einem kleinen Topf erwärmen, 8 – 10 EL Hot Chocolate dazugeben und schmelzen.

**04** Währenddessen die Sahne steif schlagen.

**05** Die Heiße Schokolade in zwei Tassen füllen, je einen Klecks Sahne darauf geben und mit den karamellisierten Mandeln und einigen Salzflocken bestreuen. Sofort servieren.