



Schoko-Eiskaffee mit Kardamom & Orangenschokolade

Zutaten

Für 1 Portion

1 TL Instant-Kaffee
40 ml heißes Wasser
0,5 TL gemahlene Kardamom
2 TL Zucker
50 g VIVANI Feine Bitter Orange Schokolade +
etwas mehr für die Dekoration
1 Glas kalte Milch
50 g Schlagsahne
ein paar Eiswürfel

So wird's gemacht

01 Den Instant-Kaffee in eine Tasse geben. Heißes Wasser darüber gießen und umrühren. Kardamom und Zucker hinzufügen und gut mischen, bis alles aufgelöst ist.

02 Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und anschließend ein paar Minuten abkühlen lassen.

03 Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Etwas Schokolade für die Dekoration fein reiben.

04 Etwa $\frac{3}{4}$ der Milch in ein Glas geben, Kaffee und Schokolade hinzufügen und gut umrühren. Dann die Eiswürfel sowie die restliche Milch dazugeben und mit Sahne und geriebener Schokolade garnieren.

Tipp: Wer seinen Schoko-Eiskaffee lieber **vegan** genießen möchte, ersetzt Milch und Sahne einfach durch einen Pflanzendrink und eine aufschlagbare Sahnealternative nach Wahl. Das Rezept kann dann genauso zubereitet werden, die verwendete Schokolade ist vegan.