

# Trinkschokolade am Stiel

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

- 8 Einweg-Plastikgläschen
- 8 Cake-Pop-Sticks oder Kaffeelöffel

### Zutaten für Trinkschokolade am Stiel:

- 150 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
- 100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
- Lebkuchengewürz oder Zimt

### Trinkschokolade für 1 Tasse:

- ¼ l Milch
- Trinkschokolade am Stiel

## Wie mache ich Trinkschokolade am Stiel?:

### 1 Zubereiten der Trinkschokolade am Stiel:

Die Kuvertüre jeweils mit Gewürz verrühren und gleichmäßig in die Plastikgläschen aufteilen. Sticks oder Löffel in die Kuvertüren stellen und die Kuvertüren erstarren lassen.

Für eine hell-dunkel Variante die Kuvertüren abwechselnd einfüllen und zwischen den Schichten etwas anziehen lassen. Nach dem Erstarren die Trinkschokoladen aus den Plastikgläschen lösen.

### 2 1 Tasse Schokomilch:

Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Trinkbecher geben und mit der Milch übergießen. Das Ganze ca. 3 Min. stehen lassen, bis die Trinkschokolade vollständig geschmolzen ist. Vor dem Genießen gut umrühren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kuvertüren beim Erwärmen nicht überhitzen, sonst werden sie grau.
- Für 3 Schoko-Schichten Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Kuvertüre verwenden.
- Die flüssigen Kuvertüren beliebig mit Zimt, Ingwer, Chili oder Aroma Bittermandel verfeinern.