

Varm hjemmelavet kakao

4 - 5 glas



nem

Op til 15 Min.



Ingredienser:

Varm kakao:

1 spsk. kakao
4 - 5 spsk. lyst rørsukker
1 l mælk

Flødeskum og pynt:

Dr. Oetker Choco Sauce
2 ½ dl piskefløde
Dr. Oetker Choco Mix

1 Varm kakao:

Bland kakao og sukker i en tykbundet gryde. Tilsæt ca. 1 dl af mælken og rør rundt under opvarmning til kakaopulveret er opløst. Tilsæt resten af mælken og varm det forsigtigt op, uden at bringe gryden i kog.

2 Flødeskum og pynt:

Pisk fløden til skum. Hvis kakaoen skal se ekstra fin ud, så kom flødeskummet i en sprøjtepose med stjernetyl.

Hæld Choco Sauce ned langs den indvendige kant af hvert glas. Hæld den varme kakao i glassene. Sprøjt lidt flødeskum i hvert glas (eller kom det i med en ske), drys med Choco Mix krymmel og pynt evt. med dekorative sugerør. Servér straks.

Tip:

Prøv at tilsætte lidt [Vanilla Paste](#) til flødeskummet, det gør flødeskummet endnu lækre!