



FROZEN HOT CHOCOLATE

ZUTATEN

Für 2 Becher

- 400 ml Haselnussdrink (oder anderer Nussdrink)
- 2 – 3 Stückchen iChoc Classic Schokolade
- 1 – 2 EL Agavendicksaft, Xucker oder normaler Zucker
- 1 Glas Eiswürfel
- etwas geschmolzene iChoc Classic für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Den Nussdrink, die Schokolade und Süßungsmittel in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Währenddessen ca. 1 Rippe Schokolade schmelzen und damit die Innenseite eines gekühlten Glases verzieren.
3. Nun das ausgekühlte Getränk zusammen mit den Eiswürfeln in einen Mixer geben und solange mixen, bis die Eiswürfel zerkleinert sind. In das verzierte Glas füllen und servieren.