

Heisse Mandelschoggi

Anzahl Personen: 1 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
3 Stk 100 ml	Schokoladehäuschen (70-85 Wasser, kochend	in Würfeli schneiden
100 ml	Wasser, lauwarm	
1 EL	Mandelmus	
1 Prise	Salz	
1 KL	Birkenzucker	
1 Msp.	Vanillepulver	

Anleitung

1. Die zerschnittenen Schokoladenhäuschen in eine 3 dl Tasse geben. Das heiße Wasser darüber leeren. Gut rühren.
2. Wasser mit Mandelmus, Salz, Birkenzucker und Vanillepulver im Mixer oder einem Schüttelbecher gut mischen bis Schaum entsteht (falls keine Kaffeemaschine zum Schäumen vorhanden ist).
3. Zur geschmolzenen Schokolade geben und mischen. Geniessen.

