

EISSCHOKOLADE SELBER MACHEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Gläser

- [Vanilleeis](#) (2 Kugeln)
- 200 ml Milch (Vollmilch oder Hafermilch)
- 1 EL Kakaopulver (ohne Zucker)
- 100 ml Schlagsahne (alternativ fertige Sprühsahne)

als Deko:

- 1 EL Raspelschokolade (oder Kakaopulver)



Zubereitung:

1. Gib 2 Kugeln Vanilleeis in ein Glas.
2. Löse das Kakaopulver in der Milch auf. Das geht gut mit einem Mixer.
3. Gieße den kalten Kakao über das Eis.
4. Schlage die Schlagsahne steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel und spitze sie auf die Eisschokolade.
5. Dekoriere sie mit etwas Raspelschokolade und serviere sie eiskalt.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

