

EISKAFFEE & EISSCHOKOLADE

ZUBEREITUNG

Den Kaffee wie gewohnt zubereiten, nach Belieben süßen und abkühlen lassen, dann kalt stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und ebenfalls kühl stellen. Dann 1-2 Kugeln Vanilleeis abstechen, in ein hohes Glas geben und direkt mit dem kalten Kaffee auffüllen. Mit einer Sahnehaube und Schokoraspel garniert servieren oder genießen.

Alternativ heiße Schokolade bzw. einen Kakao statt des Kaffees verwenden!

ZUTATEN

200 ML heißer Kaffee
oder heiße Schokolade
Zucker nach Belieben
50 G Schlagsahne
1-2 Kugeln Vanilleeis
Schokoraspel

