



SCHOKOLADEN-ZAUBERTRANK



Für 4 Portionen

ZUTATEN

100 g Zartbitterschokolade
(70 % Kakaogehalt)
600 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
je eine Messerspitze Piment-,
Ingwer- und Zimtpulver
2 Tropfen Arrak-Aroma
(alternativ: 1 EL Arrak-Schnaps
oder Whiskey)
1-2 EL brauner Rum
nach Belieben
1-2 kleine getrocknete,
scharfe Chilischoten
100 g steif geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Mit einem Sparschäler einige Schokoladenlocken für die Dekoration abziehen. Restliche Schokolade fein hacken. Mark aus der Vanilleschote kratzen. Mark und Schote mit der Milch einmal aufkochen und etwas ziehen lassen. Zerkleinerte Schokolade darin langsam schmelzen. Salz, Gewürze, Arrak und nach Belieben Rum hinzufügen und alles verrühren.

Chilischoten fein mörsern und die heiße Schokolade damit würzen. Vanilleschote entfernen. Noch einmal kurz erwärmen und in Gläser oder Tassen füllen. Mit einem Sahne-Häubchen versehen und mit etwas Chilipulver und einigen Schokoladenlocken bestreuen.