

Heiße weiße Schokolade

Die heiße weiße Schokolade ist eine wärmende Köstlichkeit für die kalten Winter Abende. Das süße Rezept gelingt Ruck Zuck in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

200 ml	Vollmilch
50 g	Weißer Schokolade
1 EL	Orangenlikör
	Schlagobers (oder Sprühobers)

Zubereitung

1. Für die **heiße weiße Schokolade** die Vollmilch aufkochen, von der Herdplatte nehmen und die Schokolade unter Rühren auflösen.
2. Den Orangenlikör in ein hitzebeständiges Glas oder Tasse leeren und die heiße Milch darüber gießen.
3. Mit geschlagenem Obers oder Sprühobers garnieren und mit Schokostreusel und Schokoraspeln dekorieren.

Tipp

Die heiße weiße Schokolade mit einigen Tropfen Eierlikör beträufeln.