



HEISSE SCHOKOLADE MIT SALZ-KARAMELL



ZUTATEN

- 200g Sahne
- 100g Cavendish & Harvey Caramel Choco filled Drops
- 40ml Orangensaft
- Salz
- 250ml Milch
- 1 Stück dunkle Kuvertüre
- Sprühsahne

ZUBEREITUNG

Schmelze die Caramel Choco filled Drops in einem Topf und verrühre anschließend mit einem Schneebesen die Schlagsahne darin.

Füge den Orangensaft und eine Prise Salz hinzu und verkoche alles zusammen zu einer cremigen Karamellsoße.

Erhitze die Milch in einem Topf und gib das klein gehackte Kuvertürestück hinzu. Verrühre alles, bis sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat.

Anschließend kann je nach Bedarf ein Teil der Karamellsoße hinzugefügt werden.

Die fertige heiße Schokolade in eure Lieblingstasse füllen und mit etwas Sprühsahne und der Karamellsoße genießen.