



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HEISSE RUBY SCHOKOLADE



HAUPTZUTAT
Schokolade

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
2

ÜBERBLICK

Ruby Schokolade ist eine ganz besondere Kakaobohne, die in Brasilien und an der Elfenbeinküste wächst. Das Besondere an ihr ist ihre schöne rubinrote Farbe mit einem würzigen, fast beerenartigen Geschmack nach weißer Schokolade. Ruby Schokolade zaubert einen dekadenten, flüssigen Liebesbeweis zum Valentinstag.

ZUTATEN

- 500 ml Milch
- 10 g Vanilleextrakt
- 100 g Ruby Schokolade, gehackt
- Eine Prise Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1) Die Milch mit dem Vanilleextrakt in einem Topf aufkochen, die Schokolade hinzugeben, vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen verquirlen, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse glatt ist. Nach Belieben eine Prise Salz hinzufügen.
- 2) In zwei Becher der Le Creuset Heart-Collection füllen und sofort servieren.
- 3) Mit Schlagsahne, Herzchenstreuseln, geriebener Schokolade, essbaren Blüten oder anderen Zutaten Ihrer Wahl servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com