

Mexican Hot Chocolate - heiße Schokolade mit Chili

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

250 ml Milch
1 Msp. Zimt
50 g hochwertige Zartbitterschokolade
1 Teelöffel Zucker
1 Prise(n) Salz
1/4 Teelöffel Chiliflocken

Besonderes Zubehör
Milchaufschäumer

Spätestens seit dem Liebesfilm *Chocolat* kennt sie auch der Europäer: die Mexican Hot Chocolate. Im Film heizt Juliette Binoche als Vianne Rocher mit ihrem Schokoladengeschäft einem verschlafenen französischen Dorf ordentlich ein. Mit ihrer heißen Schokolade (im Englischen Hot Mayan Chocolate) kann sie der mürrischen Judi Dench als Armande Viozin doch ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Das Gleiche wird sicherlich auch dir passieren, wenn du von dieser himmlischen (aber einfacheren) Variante der heißen Schokolade kostest. Verwendest du Schokolade statt Kakaopulver, wird sie sehr viel intensiver.

- 1 -

Schokolade fein reiben und in eine Tasse geben. Zucker, Salz und Chili dazugeben.

- 2 -

Milch im Programm für heißen Milchschaum aufschlagen und in die Tasse geben.

- 3 -

Mit einem Löffel durch das Glas rühren, sodass sich die Schokolade auflösen kann.

- 4 -

Nach Belieben mit etwas Chili, Schokospänen und Zimt bestreuen und servieren.