

Mokka - Fondue - Royale

Kategorien: Sonstiges

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

200	Gramm	Halbbitterschokolade
1/8	Ltr.	Kaffee; heisser, starker
3	Essl.	Sahne
3	Essl.	Cognac
1	Prise	Zimtpulver
		Sandkuchen; Wuerfel
		Pfirsichschnitze
		Marshmallows

Anleitung:

Schokolade kleinbrechen. Die Stueckchen im heissen Kaffee schmelzen lassen und cremig ruehren. Dann die Sahne, den Cognac und den Zimt dazugeben und gleichmaessig verruehren. Einen hoelzernen Loeffel benutzen. Auftunken mit Wuerfeln vom Sandkuchen oder Pfirsichschnitzen, auch Marshmallows eignen sich dazu.