

Kaffeespezialitäten mit Eierlikör "Schoko-Chili-Kaffee mit Verpoorten"

Zutaten

für 2 Schoko-Chili-Kaffee mit Eierlikör:

- 2 x doppelter Espresso
- 350 ml Milch
- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 Ei Zucker
- 1 halbe frische Chilischote
- 1 Prise Fleur de sel

für die VERPOORTEN-Sahne :

- 200 ml Sahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Zucker
- 1/2 Pkg Sahnesteif

Zubereitung

Schokomilch:

Einen kleinen Topf mit 350 ml Milch aufsetzen, gehackte Zartbitterschokolade, 2 Ei Zucker, eine halbierte, frische, entkernte Chilischote und eine Prise Fleur de Sel dazu geben. So lange erhitzen bis die Schokolade komplett aufgelöst ist. Dann 1 Minute aufkochen, vom Herd nehmen und Chilischote entfernen. Zwei doppelte Espresso aufbrühen und in die Schoko-Chili-Milchmischung einrühren.

Nun den Schoko-Chili-Kaffee gleichmäßig auf 2 Latte Macchiato-Gläser verteilen.

Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und die Prise Salz auf hoher Stufe verrühren bis die Sahne dicklich wird. Dann das halbe Päckchen Sahnesteif kurz unter Rühren bis die Sahne fest wird.

Die Eierlikörsahne auf das Kaffeegetränk geben und abschließend mit geraspelter Schokolade und ggf. Chilifäden dekorieren.



[Link zum Rezept: Kaffeespezialitäten mit Eierlikör "Schoko-Chili-Kaffee mit Verpoorten"](#)