

Weisse Karamell-Schokolade mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

40 g Karamellbonbons
80 g weiße Schokolade
Prise Salz
400 ml Milch
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Sahne, Karamellsauce und Karamellstückchen zur Dekoration



Zubereitung

1. Karamellbonbons, weiße Schokolade, Salz, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. So lange rühren, bis sich die Schokolade und die Karamellbonbons vollständig aufgelöst haben.
2. Heiße Schokolade in zwei Tassen füllen und großzügig mit Sahne bedecken. Mit Karamellsauce und Karamellstückchen (hierfür z.B. Karamellbonbons zerkleinern) dekorieren und sofort genießen.

[Link zum Rezept: Weisse Karamell-Schokolade mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de