

SMOOTHIES




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

SMOOTHIES

MARACOCO

100 g **IVOIRE 35 %**
150 g Erdbeeren Mara des Bois
500 g Kokosmilch
1 Vanilleschote
Saft von 1/2 Limette

Die weiße Schokolade IVOIRE schmelzen. Die Erdbeeren, die Kokosmilch und die ausgekrazte Vanilleschote in einem Mixer mixen. Die geschmolzene weiße Schokolade und anschließend den Limettensaft hinzufügen. Noch einmal alles gut mixen. Kalt stellen. Kurz vor dem Verzehr erneut mixen, um eine cremige Konsistenz an der Oberfläche zu erhalten. Schön gekühlt genießen.

VEGGIE CHOC

500 g Mandelmilch mit
intensivem Geschmack
100 g **CARAÏBE 66 %**
25 g **FRUCHTIGES
MANDEL-HASELNUSS-
PRALINÉ 50 %**

Die Schokolade CARAÏBE schmelzen. Die Mandelmilch erhitzen. Anschließend alle Zutaten in einen Mixer geben und so lange mixen, bis eine cremige Mousse entsteht. Warm servieren und sofort genießen.

Servieridee: Mit Eiswürfeln können Sie es auch als „Frappé“-Version anbieten.