



Heiße weiße Schokolade mit Caramel



★★★



5 Min.

Zutaten für eine Portion

1 Flasche **Nutricomp® Drink Plus Fibre (Neutral, 200 ml)**
 1 Sachet **My®Nutricomp Würzmischung (Crème Caramel)**
 200 ml Milch
 50 g weiße Schokolade
 ¼ bis ½ TL Kakao oder Zimt für Dekoration

NÄHRSTOFFGEHALT PRO REZEPT

Energie	756 kcal/3165 kJ
Protein	21 g
Fett	33 g
Kohlenhydrate	90 g

Zubereitung

Die weiße Schokolade zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die Milch einmal aufkochen, auf die zerkleinerte Schokolade gießen und 1 Minute ziehen lassen. Mit dem Stabmixer glatt mixen.

Den **Nutricomp® Drink Plus Fibre** mit der **My®Nutricomp Würzmischung (Crème Caramel)** in einem Topf verrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Schokoladen-Milch hineinrühren und mit dem Stabmixer noch einmal kurz aufschäumen.

Anrichten

In ein hitzebeständiges Glas oder eine Tasse füllen und nach Belieben mit etwas Kakao oder einer Prise Zimt bestäuben.

i Tipp

Die heiße Schokolade kann auch über einen längeren Zeitraum hinweg in kleineren Mengen verzehrt werden. Sie schmeckt auch kalt sehr gut. Wer sie zwischendurch immer mal wieder erwärmen möchte, mixt das Ganze am besten nochmals mit dem Stabmixer durch, damit sie schön samtig schmeckt.

