



ZUTATEN

- 200ml Sahne
- 40g Zucker
- 150ml Milch
- 250g Eiswürfel
- 80g Schokotropfen Zartbitter
- 50ml Schokoladensauce

REZEPT: CHOCOLATY CHIP FRAPPUCCINO {COPY CAT}

1. Sahne mit 20g Zucker steif schlagen
2. Alle restlichen Zutaten wie Eiswürfel, Milch, Schokoladensirup, Schokotropfen und restliche 20g Zucker in einen Standmixer geben und auf hoher Stufe ca. 30 Sekunden zu einer cremigen Masse, ähnlich wie ein Milchshake, verarbeiten. Bei Bedarf einmal umrühren und noch einmal kurz mixen
3. Frappuccinomasse auf zwei hohe Gläser verteilen, Sahne in einen Spritzbeutel geben und auf Frappuccino spritzen. Mit Schokoladen- oder Karamellsirup dekorieren und noch eiskalt servieren

REICHT FÜR 2 DRINKS
DAUERT 2 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 1 MINUTEN)



NOTIZEN

