

DIY: Trinkschokolade



Was du benötigst:

Basis-Mix:

- 25 g Backkakao
- 25 g weißer Zucker
- 19 g brauner Zucker
- Mini-Marshmallows zur Dekoration

Mocha-Schoko:

- 3/4 EL Instant-Espressopulver
- 3/4 TL grobe Schokoraspeln
- 25 g Backkakao
- 25 g weißer Zucker
- 19 g brauner Zucker

Salted Caramel:

- 19 g Zucker
- 1/2 EL Wasser
- 1/4 Prise Salz + 1 TL für das Karamell
- 25 g Backkakao
- 25 g weißer Zucker
- 19 g brauner Zucker

Basis-Mix: Weißer Zucker, brauner Zucker und Kakao abwechselnd im Glas aufschichten. Die oberste Schicht wird mit Mini-Marshmallows bedeckt.

Mocha-Schoko: Alle Zutaten nacheinander im Glas aufschichten und mit Schokoraspeln dekorieren.

Salted Caramel: Salz, Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen. Die Zutaten ohne zu rühren zu goldenem Karamell schmelzen. Das Karamell auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abkühlen lassen. Das Karamell in Stücke zerbrechen, wobei einige größere Stücke für die Deko aufgehoben werden. Mit einem Nudelholz das restliche Karamell zu feinen Splittern zerdrücken und mit dem Salz vermischen. Alle Zutaten nacheinander im Glas aufschichten und mit den größeren Karamellstücken verzieren.

