Himbeer-Schokoladen-Martini

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 2 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	50 g
Vodka	100 ml
Sahnelikör	60 ml
Eiswürfel	2 EL
Vanilleeis	75 g
Himbeeren, frisch	100 g

Zubereitung

1. In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel 250 g Kuvertüre über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. 2 Cocktailgläser mit dem Rand in die Kuvertüre dippen. Die Gläser in den Küchenschrank stellen und Kuvertüre erkalten lassen.

2. Vodka, Sahnelikör, Eiswürfel, Vanilleeis und Himbeeren in eine Küchenmaschine geben und pürieren.

3. Vodka-Cocktail in die Gläser füllen und nach Belieben mit Himbeeren oder Kakao garnieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	383 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g