



# Whiskey-Schoko-Likör

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Schokolade, Vollmilch	50 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Schlagsahne	400 g
Milch	200 g
Brauner Zucker	80 g
Vanillinzucker	0.5 Päckchen
Espresso	100 ml
Whisky	200 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Schokolade geben und 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Sahne, Milch, Zucker, Vanillinzucker und Espresso zugeben und 7 Min./70 °C/Stufe 1 erhitzen.
2. Inzwischen 2 Flaschen (à 500 ml) heiß ausspülen.
3. Anschließend Whiskey zugeben und 20 Sek./Stufe 3 mischen. Whiskey-Schoko-Likör mithilfe eines Trichters in die Flaschen füllen und sofort fest verschließen. Whiskey-Schoko-Likör bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Likör ist im Kühlschrank für mehrere Wochen haltbar. Vor dem Servieren gut schütteln.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1953 kcal
Kohlenhydrate	166 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	86 g