



Menge 700 ml



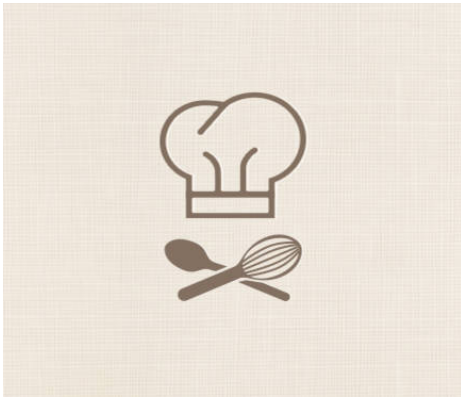
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## SCHOKOLADEN-COGNAC

Aus Cognac, Kakao und Kaffee wird ohne großen Aufwand ein aromatischer Likör!



### Zubereitung

1. Kakao und Kaffee in eine weithalsige, verschließbare Flasche füllen.
2. Kandis und Vanilleschote dazugeben und alles mit Cognac übergießen.
3. Likör 3-4 Wochen stehen lassen, dabei täglich einmal durchschütteln.
4. Nach Geschmack zum Servieren leicht geschlagene Sahne unter den Likör ziehen.

### Zutaten

50 g	Kakao
10 g	löslicher Kaffee
150 g	Diamant Brauner Kandis
1	Vanilleschote
700 ml	Cognac
	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.