



Menge 2 Gläser



Dauer bis zu 10 Minuten



Schwierigkeit leicht

## VANILLE-KAFFEE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Hmmm, lecker - das wärmt von innen!



### Zubereitung

1. Schokolade grob hacken. Mark der Vanilleschote auskratzen. Amarettini zerbröseln.
2. Milch mit Vanilleschote und -mark erhitzen und Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen.
3. Espresso dazugeben, mit Diamant Coffee Sugar abschmecken und auf zwei Gläser verteilen.
4. Sahne schlagen und nach Geschmack etwas süßen. Auf beide Gläser verteilen und mit Amarettinibröseln verzieren.
5. Tipp: Diamant Coffee-Sugar gibt es auch lose!

### Zutaten

40 g	weiße Schokolade
1	Vanilleschote
2	Amarettini
100 ml	Milch
300 ml	frisch gebrühter Espresso (oder starker Kaffee)
3-4	Diamant Coffee Sugar-Würfel
100 g	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.