

Dalgona-Kakao aus dem Thermomix®



© Dalgona-Kakao · Rezepte mit Herz



10 Min



leicht



1 Glas á 350ml

Das Trendrezept mit Kakao

- Anzeige -

Dalgona-Kaffee ist das Trend-Getränk des Jahres. Für alle Großen, die keinen Kaffee mögen, und für alle Kleinen, die keinen Kaffee dürfen, haben wir in der Küche getüftelt. Nach allen möglichen Testläufen ist unser Dalgona-Kakao herausgekommen: Ein herrlich leckerer Sommer-Kakao mit Milch, Eiswürfeln und cremig-sahniger Schoko-Mousse, die die weiße Milch langsam in Schoko-Milch verwandelt.

Wichtig: Die Dalgona-Formel (3 EL Instant-Kaffee, 3 EL Zucker, 3 EL kochendes Wasser) funktioniert nicht, wenn man den Instant-Kaffee durch Kakao ersetzt. Der Grund: Instant-Kaffee und Kakao reagieren wegen des unterschiedlichen Fettanteils nicht gleich. Die Dalgona-Formel mit Kakao statt Instant-Kaffee ergibt einen Schoko-Sirup, der sofort in der Milch untergeht, anstatt wie Dalgona-Kaffee oben zu schwimmen.

Wir haben daher eine eigene Dalgona-Kakao-Formel entwickelt. Ihr braucht für ein Glas Dalgona-Kakao nur Milch, viele Eiswürfel, Kakaopulver (z. B. [Becks Cocoa mit seinen vielen leckeren Kakao-Varianten](#)) und etwas Sahne. Und bunte Strohhalme und Sonnenschein. Viel Spaß!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	40 g	Kakaopulver (z.B. Beck's Cocoa)
<input type="checkbox"/>	40 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Eiswürfel
<input type="checkbox"/>	200 g	Milch

Zubereitung

1. Kakaopulver und Sahne in den Mixtopf geben und 4 Min./Stufe 4 mixen. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen. Mit Milch aufgießen, dabei ca. 2,5 cm Platz zum Glasrand lassen. Schoko-Mousse vorsichtig mit einem Löffel auf die Milch setzen.
2. Die Eiswürfel halten die Schoko-Mousse an der Oberfläche. Je weiter sie schmelzen, desto tiefer sinkt die Schoko-Mousse in die Milch und löst sich langsam darin auf. Es entsteht eine herrlich cremige Schoko-Milch.

Nährwertangaben

Kalorien pro Glas: 410 kcal, 15 g E, 30 g F, 14 g KH