



TIPP

MIT DER MENGE CHILIPULVER INDIVIDUELL DIE SCHARFE BESTIMMEN.



GLACE KREATIV KOMBINIEREN:
MIT DIESEM REZEPT FUNKTIONIERT ES. ACHTUNG, SCHARF. 😊

Caotina® HEISS UND EIS



Für 4 Portionen



Vor- und Zubereiten
25 Minuten

DU BRAUCHST ...

- 8 dl Milch
- 1 roter Chili, längs halbiert, entkernt
- 6 EL Caotina Noir
- 4 Kugeln Vanilleeis
wenig Chilipulver

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Milch und Chili in einer Pfanne heiss werden lassen, 15 Min. ziehen lassen. Chili entfernen.
- ♥ Caotina Noir einrühren, unter Rühren nochmals erhitzen, in Gläser füllen. Je eine Kugel Vanilleeis begeben, mit Chilipulver bestäuben.



IM HANDUMDREHEN WIRD AUS EINER HEISSEN SCHOGGI
EIN ORIGINELLES DESSERT.



CONSEILS

ADAPTER LA QUANTITÉ DE PIMENT EN POUDRE SELON LES GOÛTS DE CHACUN.



GLACE MAISON - LA RECETTE FACILE À RÉALISER. ATTENTION TRÈS PIQUANT. 😊

GLACE PIMENTÉE Caotina®



Pour 4 portions



Préparation
25 minutes

IL TE FAUT ...

- 8 dl de lait
- 1 piment rouge, coupé en deux sur la longueur, égrainé
- 6 cs de Caotina Noir
- 4 boules de glace à la vanille
- Un peu de piment en poudre

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Faire chauffer le lait et le piment dans une poêle, et faire infuser pendant env. 15 min. Retirer le piment.
- ♥ Ajouter le Caotina Noir, mettre à chauffer tout en remuant puis verser le mélange dans les verres. Ajouter dans chaque verre une boule de glace à la vanille et saupoudrer de piment en poudre.



EN UN CLIN D'ŒIL UN SIMPLE CHOCOLAT CHAUD SE TRANSFORME EN UN DESSERT ORIGINAL