TIPP

♥ ♥ ♥

ÜBRIGENS: BEI HEISSER MILCH VERMISCHEN SICH DIE SCHICHTEN SEHR SCHNELL, KALTER DALGONA KAKAO FUNKTIONIERT REIN OPTISCH ALSO BESSER.

Caotina®

DALGONA KAKAO

Für 2 Tasse
von 3 dl Inhalt

Zubereiten in
5 bis 10 min.

DU BRAUCHST ...

4 EL	Caotina Original Pulver
1 ½ EL	warmes Wasser (kann direkt aus dem Wasserhahn kommen)
100 ml	kalter Vollrahm
6 dl	Milch, heiss oder kalt
	Zimtstangen zum Garnieren (optional)

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Caotina Pulver mit warmem Wasser verrühren. Rahm zugeben und mit einem Handmixer oder einem Schwingbesen schlagen, bis eine fluffige Masse entsteht.
- ♥ Auf heisser oder kalter Milch servieren und nach Wunsch mit Zimtstangen garnieren.

CONSEILS

♥ ♥ ♥

AU FAIT!

AVEC DU LAIT CHAUD, LES COUCHES ONT TENDANCE À SE MÉLANGER TRÈS RAPIDEMENT, DONC POUR UN VISUEL DES PLUS RÉUSSIS, MIEUX VAUT OPTER POUR UN CHOCOLAT DALGONA FROID.

Caotina®

CHOCOLAT DALGONA

Pour 2 tasses
3 dl chacune

Préparation
5 à 10 minutes

IL TE FAUT...

- 4 cs de Caotina Original en poudre
- 1 ½ cs d'eau chaude (l'eau du robinet convient également!)
- 100 ml de crème entière froide
- 6 dl de lait, chaud ou froid
- Bâtons de cannelle pour la déco (facultatif)

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA...

♥ Mélanger la poudre Caotina et l'eau chaude. Ajouter la crème et remuer avec un batteur ou un fouet jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

♥ Verser sur le lait chaud ou froid, et agrémenter de bâtons de cannelle (facultatif).