



## Half & half winter

Eine köstlich ausgeglichene Mischung

### Anleitung

#### ZUBEREITUNG

1. Den Espresso in der Tasse zubereiten.
2. Die Schokolade in einem Kännchen schmelzen. Wer sie süßen möchte, kann ein wenig Flüssigzucker hinzugeben. Anschließend in ein Glas füllen.
3. Das Eis in den Mixer geben, den Flüssigzucker und zum Schluss den Espresso hinzufügen und mixen, bis die Konsistenz eines Frappé erreicht ist.
4. Die so erhaltene Flüssigkeit über die geschmolzene Schokolade ins Glas gießen, dabei das Eis mit einem Strainer herausfiltern. Servieren.

### Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
70 ml	Schokolade flüssig
10 ml	Flüssigzucker
etwas	Zucker zum Süßen der Schokolade
5	Eiswürfel



Ein Rezept von  
illycaffè s.p.a