



REZEPT



Status: 25.02.2021

Art.-Nr. 01225
KESSKO Rheingold

Rheingold Trinkschokolade

Nur echt mit weißer Karamellschokoladen-Kuvertüre von KESSKO

Jetzt wird es **karamellig**: Mit **KESSKO Rheingold Weiße Karamellschokolade** wird aus dem edlen Klassiker das innovative **Goldgetränk**. Die weichen sahnig-karamelligen Noten begeistern jeden Trinkschokoladenliebhaber. Wie das Salz in der Suppe, rundet die **Prise Salz** in der Schokolade die vielen verschiedenen Aromen perfekt ab – für ein vollendetes **Geschmackserlebnis** bei jedem Schluck.

Trinkschokolade kommt bei anspruchsvollen Kakaogenießern gerne in die Tasse – egal, ob heiß oder kalt. Die **traditionelle Herstellung** aus echter Schokoladenkuvertüre ist für Genießer ohne Frage das Nonplusultra. **Ausgefallene Rezeptideen** oder auch neue Geschmacksrichtungen bringen dabei Leben in das Angebot und **begeistern** vor allem junge Zielgruppen.

Mit goldenen Ideen punkten – **KESSKO kann's!**



Für den kleinen Genussmoment jeden Tag

Rheingold Trinkschokolade

Rezept für ca. 5 Gläser á 150 ml

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
	Trinkschokolade		
01225	KESSKO Rheingold Weiße Karamellschokolade	0,250 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Haselnüsse und Schokoraseln zum Schluss unter- laufen lassen.
	Milch	0,350 kg	
	Sahne	0,125 kg	
	Zucker		
GESAMT	Trinkschokolade	0,725 kg	



**Mit sahniger
Salzkarameernote!**

Herstellung

- Milch und Sahne erwärmen.
- Rheingold-Schokolade in die warme Milch geben.
- Alles zusammen auf die gewünschte Temperatur bringen.
- Heiße Schokolade in ein Glas füllen und nach Belieben ausgarnieren (z.B. mit Schlagsahne und Schokospänen).

