Heiße Schokolade

Für ca. 18 Personen

Zutaten

- 2 l Milch
- 1 l Sahne
- 600 g Schokolade, zartbitter, gehackt
- 9 Päckchen Vanillezucker
- evtl. Schokoladenraspel oder Kakaopulver oder Sahne, geschlagen

Zubereitung

Milch, Sahne, Schokolade, Vanilleschote und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen. Warten, bis die Schokolade geschmolzen und das Ganze cremig ist. Anschließend in Tassen füllen und ggf. mit Schokoraspeln, Kakaopulver oder geschlagener Sahne verzieren.
Das lässt das Schokoherz höher schlagen!