

# SCHOKO-SHAKE

## semifreddo

Schokolade ist immer eine Sünde wert oder? Wieso also im Sommer bei heißen Temperaturen darauf verzichten, man kann sie ja schließlich auch eiskalt genießen! Machen wir uns einen praktischen Schokoladensirup und mixen damit - wann immer wir wollen - einen Schoko-Shake semifreddo.

### Für den Schoko-Sirup

Das benötigt Ihr für ca. 0,5 Liter:      So wird's gemacht

Bitterschokolade mit sehr hohem Kakaoanteil    200 g  
Kokoswasser    300 ml  
Rohrohrzucker                                        150 g

ggf. Flasche zum Abfüllen (ausgekocht, mit Deckel)

Die Schokolade hacke ich vor dem Schmelzen einmal grob durch, dadurch wird die Oberfläche größer und sie muss nicht so lange erhitzt werden.

Zucker zusammen mit Kokoswasser in einem Topf aufkochen, rühren, bis der Zucker gelöst ist. Hitze runterfahren.

Schokoladenstücke hineingeben und unter Rühren schmelzen lassen, auf keinen Fall darf das ganze kochen!

Sirup abkühlen lassen – am besten einige Stunden im Kühlschrank. In ein sauberes Fläschchen heiß abgefüllt und gut verschlossen hält er sich mehrere Monate. Nicht zu lange stehen lassen, das Aroma leidet mit der Zeit.

**Klar gehört Zucker in einen Sirup. Ich bin auch kein Gesundheitsapostel, aber auf weißen Raffinadezucker verzichte ich nur allzu gern, denn es gibt wirklich Süßungsmittel mit deutlich mehr Charakter und wenigstens einem Hauch an gesunden Inhaltsstoffen. Aber auch Sirup, Honig & Co. bestehen fast nur aus Zucker, daher immer mit Genuss und Bedacht essen, das versteht sich ja im Grunde von selbst.**

### Schoko-Kokos-Shake

Das benötigt Ihr für ein Glas (0,3 Liter):      Zubereitung

Kokosmilch    6 cl  
Orangensaft     2 cl  
Schokoladensirup (s.o.)                        100 ml  
Handvoll Crushed Ice                            1

Besondere Utensilien: Standmixer

Alle Zutaten im Standmixer pürieren.

Die köstliche, halbgefrorene Masse ins Glas füllen und mit etwas Schokolade bestreut servieren.

Man kann die Schokomasse löffeln, da sie aber nach und nach schmilzt, kann man sie auch trinken. Wer mag nimmt einen Strohhalm, möglichst keinen aus Plastik.