

# Vanillefrappé

swissmilk

## Zutaten

4 Portionen

4 Gläser à 3 dl Inhalt

Papierröhrli

6.0 dl Milch

250 g Vanilleglace, in Stücke geschnitten

1 Vanilleschote, ausgeschabtes Mark oder  
Vanillezucker

Schokoladensauce:

1.0 dl Rahm

50 g dunkle Schokolade, gehackt

Garnitur:

2.0 dl Rahm, flaumig geschlagen

dunkle Schokoladenspäne

2 EL Mandeln, grob gehackt



## Zubereitung

Zubereiten: 20min

Auf dem Tisch in: 20min

1. Alle Zutaten für das Frappé mischen, schaumig pürieren und in die Gläser füllen.
2. Sauce: Rahm aufkochen, Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen.
3. Frappé mit Schokoladensauce, Rahm, Schokoladenspäne und Mandeln garnieren.

---

1 Portion enthält: Energie: 2173kJ / 519kcal, Fett: 41g, Kohlenhydrate: 27g, Eiweiss: 12g