



LUMUMBA

ZUTATEN

250 ml Vollmilch
6 cl Feiner alter Asmussen 40%
6 TL gesüßtes Kakaopulver
40 ml Schlagsahne
Schokoraspel

ZUBEREITUNG

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, parallel die Sahne steif schlagen. Das Kakaopulver in der heißen Milch auflösen, danach den „Feiner alter Asmussen“ hinzugeben und in eine hohe Glas- oder Porzellantasse füllen. Mit einer Sahnehaube und den Schokoraspeln garnieren.