

... und zum Jahresschluss

... für Sie noch einen Genuss

... unser 2002er Getränk mit Schuss

50 g zartbittere Schokolade  
2 Tassen heißer, starker Kaffee  
4 Teel. Zucker  
125 ml Sahne  
2 Likörgläschen Pfefferminzlikör

(Rezept für 2 Portionen)

Die Schokolade in einem kleinen Topf mit 3 Eßl. Wasser langsam  
schmelzen.  
Den heißen Kaffee und den Zucker zugeben, gut umrühren.  
Danach 100 ml Sahne mit einem Schneebesen unterrühren und alles noch  
einmal erhitzen, aber nicht kochen.  
Den Topf vom Herd nehmen und den Pfefferminzlikör zugießen.

Den Mocca in einen Becher oder in ein hitzebeständiges Glas füllen.  
Die restliche Sahne steif schlagen und obendrauf setzen.

Ein gesegnetes Weihnachtsfest und  
ein besonders erfolgreiches Jahr 2003

wünscht Ihnen Ihr BPN-Team