

Kakao-Göttergetränk: Heiße Liebe (nach Ursel Bühring)

1 Vanilleschote längsseits aufschlitzen, mit 1l Milch zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und 100g Edelbitter-Schokolade mit ca. 70% Kakaoanteil in der heißen Milch unter Rühren zum Schmelzen bringen. Nach Geschmack 30g Zuckerzufügen und in vorgewärmte Tassen füllen. Eine kleine Haube geschlagene Sahne auf den Kakao geben und sofort servieren. Kakao hebt den Serotoninspiegel, der den Schlaf-Wach-Rhythmus, die sexuelle Lust und das Lebensgefühl positiv Beeinflusst und Glücksgefühle auslöst.