

Nápoje pro zahřátí

Vloženo: 25.02.2016 Autor: Katka

Zatím to vypadá, že se zima ještě nevzdává a proto není na škodu, když se podíváme po nějakém vhodném a lahodném způsobu, kterým se lze zahřát. Nic nám neprospěje víc, než doma připravený nápoj, který neobsahuje žádné chemické přísady a je vyrobený jen z těch ingrediencí, které si sami zvolíme. **Připravila jsem si pro Vás 3 skvělé nápoje, které nejsou složité na přípravu a suroviny, jež jsou na ně třeba, jsou snadno dostupné.**

Jablečný punč

Suroviny: 1 l jablečné šťávy, 2 celé skořice, 4 hvězdičky badyánu, 50 ml rumu, cukr a šťáva z citronu dle chuti.



Do hrnce nalijte jablečnou šťávu, přihodte skořici s badyánem a nechte chvíli povařit. Pak koření vyndejte, přilijte rum, přidejte cukr a citron. Odstavte, rozlijte do připravených skleniček a ozdobte podle vlastní fantazie - můžete použít plátek citronu na okraj skleničky, nebo do skleničky vhodit badyán či skořici. To je na Vás.

Žloutkový likér s marcipánem

Co budete potřebovat?

- 400 g smetany
- 6 žloutků
- 400 ml kondenzovaného mléka
- 100 g marcipánu
- 100 g mletých pistácií
- 150 ml whisky



Do hrnce dejte smetanu a přiveďte jí k varu, hned poté jí odstavte stranou. V míse utřete žloutky, smetanu vraťte na plotnu a znovu jí na mírném ohni zahřejte, dejte pozor, aby se nevařila. Za stálého míchání přidejte žloutky a zašlehejte je do smetany. Pokračujte v míchání a pomalu přidejte kondenzované mléko a marcipán, který si ještě předtím nastrouhejte. Jakmile tam vše budete mít, odstavte z plotny, vezměte tyčový mixér a vše rozmixujte dohladka. Přidejte mleté pistácie a důkladně míchejte až do té doby, než bude mít směs opět smetanovou konzistenci. Nakonec přilijte whisky a zamíchejte (kdo nemá rád whisky, může jí klidně nahradit rumem).

Horká čokoláda s karamellem

Suroviny: 550 g smetany, 30 g čerstvého másla, 80 g třtinového cukru, ½ lžičky soli, 800 ml mléka, 300 g kvalitní hořké čokolády, 2 lžičky cukru moučka.

Na pánev nalijte 150 ml smetany, přidejte třtinový cukr, máslo a vše zahřívajte na mírném ohni, až dokud se cukr zcela nerozpustí. Poté zvyšte teplotu a nechte zahřívát do té doby, než bude karamel hezky hustý. Nakonec směs odstavte a nechte trochu ochladit, hned pak přimíchejte sůl. V kastrůlku nechte ohřát mléko s 200 g smetany, přilijte hořkou čokoládu, kterou si mezitím nechte rozpustit ve vodní lázni a důkladně promíchejte. Pak už jen stačí vše rozlít do připravených šálek, přidat připravený karamel, promíchat a ozdobit šlehačkou. Tu si připravíte z moučkového cukru a zbylé smetany.