

Nejlepší horká čokoláda!

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Čokoláda na vaření 100 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Skořice - mletá 1 lžička
- Mléko 1 dl
- Kakaový pudink v prášku 2 lžičky

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vezmeme středně velký hrnek a naplníme ze 2/3 vodou. Vodu přivedeme k varu, a vložíme menší hrnek. Tím vytvoříme vodní lázeň. V hrnci potom necháme rozpustit tabulku čokolády, a mícháme vařečkou. Než se čokoláda rozpustí, vezmeme si hrnek a naplníme ho tak do poloviny mlékem. V mléce řádně rozmícháme metličkou prášek na pudink a skořici. (Pro dochucení můžeme přidat i kakao). Tuto směs za stálého míchání přilijeme do rozpuštěné čokolády. Vzniknou hrudky které se časem vymíchají (metličkou). Odlijeme si cca 1/3 smetany a ušleháme, nakonec s ní ozdobíme čokoládu. Zbýlé 2/3 smetany ke šlehání přidáme do hrnce s čokoládou. Čokoládu mícháme dokud se vám nebude zdát dost horká. Horkou čokoládu rozlijeme do šálků a přidáme šlehačku, popř. ozdobíme skořicí nebo kakaem... Doboru chuť! :)