

Horká krémová čokoláda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- třtinový cukr 4 lžíce
- hořká čokoláda 300 g
- chilli paprička 1 ks
- smetana ke šlehání 2.5 kelímek
- **na ozdobu**
- chilli paprička 1 ks
- smetana 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Chilli papričku rozkrojíme a vydlabeme semínka.

Čokoládu nalámeme na kostičky a společně se smetanou za stálého míchání rozpustíme ve vodní lázni. Vmícháme cukr a přidáme chilli papričku, necháme chvíli probublat. Papričku vyjmeme.

Krémovou čokoládu rozdělíme do mističek nebo hrníčků, ozdobíme chilli papričkou napíchnutou na párátku a těsně před podáváním pokapeme smetanou. Čokoládu podáváme horkou, doplníme jen o lžičku.