Horká smetanová čokoláda

Kategorie: Nápoje

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- hořká čokoláda 100 g
- mléko 400 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- smetana na vaření 200 ml
- **na ozdobu**
- čokoláda 1 ks
- mletá skořice 1 ks
- smetana ke šlehání 100 ml
- **podle chuti**
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čokoládu nakrájíme na kousky. Mléko smícháme se smetanou na vaření.
Smetanu ke šlehaní ušleháme v hustou šlehačku.

Mléko se smetanou přivedeme k varu. Přidáme kousky čokolády a vanilkový cukr. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí, potom vše vyšleháme do pěny.

Horký čokoládový nápoj nalijeme do šálků, ozdobíme šlehačkou, mletou skořicí a kousky čokolády.

Podáváme horké. Každý stolovník si smetanovou čokoládu podle chuti přisladí.