

# Recept na horkou čokoládu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 4

**219** kalorií , **15 g** cukrů , **5 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** Alirtecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/horka-cokolada>

## Příprava

Nejdříve si nalámeme čokoládu a podélně rozřízneme vanilku. Potom všechny přísady dáme do kastrůlku a na mírném plameni rozejdeme. Stále prošleháváme metlou, až se všechna čokoláda rozpustí a směs bude horká a napěněná. Pak ji rozlijeme do hrnečků nebo silnostěnných sklenek a před podáváním můžeme posypat trochou kaka.

### Tip k receptu

Horká čokoláda je ranním nápojem španělských flamendrů: namáčejí si v ní churros, takzvané provázky z koblížkového těsta. Španělé ji během varu zahušťují lžičkou škrobu, rozmíchaného ve studeném mléce. Čokoláda je pak ještě jemnější.



## Ingredience

- 75 g čokolády na vaření
- 2 lžičky cukru krupice
- 1 lusk vanilky
- 250 ml polotučného mléka
- 150 ml 12% sladké smetany
- troška Malcaa -hotového kakaové nápoje (nebo Granka)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Španělská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Nápoje a koktejly