

Horká vánoční čokoláda



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 15min , Porce: 8

193 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

Příprava

1. V nádobě s dvojitým dnem rozehejte čokoládu na teplou přibližně 50 °C. Ve druhé nádobě přiveďte k varu mléko a za stálého míchání jím zalijte rozehrátou čokoládu.

2. V malé trošce vody rozpusťte Solamyl, přidejte k čokoládě na zahuštění a neustále přitom promíchejte, dokud se čokoláda a mléko nespojí do husté směsi.

3. Jakmile vás tato základní verze začne trochu nudit, zkuste jí dodat švih pálivými papričkami. Nejprve do mléka přidejte jednu malou sušenou čili papričku, přiveďte k varu a odstavte. Až mléko zchladne na teplotu kolem 50 °C, přes cedník ho přilijte k rozehráté čokoládě, jak je uvedeno v předchozím postupu. Jindy zase můžete zkusit drcenou vanilku nebo kousek skořice.

Ingredience

- 150 g čokolády s obsahem kakaa nad 60%
- 250 ml mléka
- 1 zarovnaná lžička Solamylu

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Labužník, Nápoje a koktejly

