

# Rakouská čokoláda



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 2

**118** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Milena

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

## Příprava

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu se 100 ml mléka. Mícháme tak dlouho, dokud se vše nespojí a čokoláda není rozpuštěná. Čokoládové mléko vlijeme i se zbytkem mléka do kastrolu, přidáme cukr a za stálého míchání přivedeme k varu. Vlijeme do šálků a při podávání ozdobíme ušlehanou šlehačkou.

## Ingredience

- 100 g čokolády na vaření
- 200 ml mléka
- 1 lžice cukru krupice
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačky)

## Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Zima, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Nápoje a koktejly, Snídaně