Teplý dýňový koktejl s bílou čokoládou

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

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

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/teply-dynovy-koktejl-s-bilou-cokoladou

Příprava

V misce smícháme zázvor, muškátový oříšek, vanilku a hřebíček (skořici nepřidáváme, tu použijeme na posypání hotového dezertu). Do pánve nalijeme mléko, přidáme dýňové pyré, koření a ohříváme, dokud nám směs nezačne slabě vřít. Poté odstavíme z plotny. Přidáme bílou čokoládu a mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Nalijeme do hezké skleničky na whisky a ozdobíme šlehačkou a skořicí.

Tip k receptu

Šlehačku přidávejte až ve chvíli, kdy se dezert servíruje na stůl, jinak se kvůli teplotě čokolády začne roztékat. Pro dekoraci můžeme přidat oplatku a čerstvou mátu.

Ingredience

- 150 ml čerstvého dýňového pyré
- 450 ml mléka
- 130 g bílé čokolády nakrájené na kousky
- ½ lžičky skořice
- ¼ lžičky mletého zázvoru
- 1/8 lžičky mletého muškátového oříšku
- 1 lžička vanilkového prášku
- 1/8 lžičky hřebíčku
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Rodina, Nápoje a koktejly