

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 kakaa.

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 nenáročné, Klasika, Rodina, Nápoje a koktejly