

# 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 teplotu přibližně 50 °C. Ve druhé nádobě přiveďte k varu mléko a za stálého míchání jím zalijte rozehřátou čokoládu. 2. V malé trošce vody rozpusťte solamyl, přidejte k čokoládě na zahuštění a neustále přitom promíchávejte, 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 rozehřáté čokoládě, jak je uvedeno v předchozím postupu. Jindy zase můžete zkusit drcenou vanilku nebo kousek skořice.



## Ingredience

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

## Kategorie

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