

Výborná domácí horká čokoláda



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

948 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: pink.verca

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

Příprava

Smetanu dáme do kastrůlku a zahřejeme. Postupně do smetany nalámeme obě čokolády a za stálého míchání na mírném ohni vaříme, dokud se čokolády nerozpustí (nesmí být ve smetaně žádné hrudky). Když máme čokolády rozpuštěné, tak přilijeme mléko a povaříme, aby byla čokoláda pěkně teplá. Doba vaření je max. 15 minut. Pak nalijeme do varných skleniček a můžeme dozdobit ušlehanou smetanou.



Ingredience

- ✓ 100 g hořké čokolády
- ✓ 100 g mléčné čokolády
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 500 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Něco extra, Rodina, Nápoje a koktejly