

Horká čokoláda s chilli

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vařící voda 250 ml
- Chilli paprička, rozpůlená a zbavená semínek 1 ks
- Plnotučné mléko 625 ml
- Vanilkový lusk, rozpůlený 1 ks
- Lusk skořice 1 ks
- Hořká čokoláda 230 g
- Tmavý cukr 2 lžíce
- Smetana na šlehání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do kastrolu naliju 250 ml vody a přivedu ji k varu. Stáhnu trochu plamen, přidám chilli papričku a vařím tak dlouho, až se objem tekutiny zredukuje na polovinu. Vodu s papričkami přecedím a nechám stát. Naliju do dalšího kastrolu mléko, přidám vanilkový a skořicový lusk a na středním plameni přivedu těsně k bodu varu. Stáhnu plamen, přidám čokoládu a cukr a za občasného míchání nechám vařit, až se čokoláda a cukr rozpustí. Z mléka pak vyndám vanilku i skořici a přiliju chilli vodu. Nalévám ji postupně a ochutnávám, aby nebyla čokoláda moc ostrá. Pokud je čokoláda hustá, přiliju trochu mléka. Nakonec čokoládu naliju do malých šáleků a ozdobím ji čerstvě našlehanou smetanou.