

Mayská horká čokoláda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hořká čokoláda 200 g
- med 2 lžíce
- kakao 1 lžíce
- chilli paprička 1 ks
- celá skořice 1 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- smetana 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do hrnce nalijeme 400 ml vody, přivedeme ji k varu, vložíme rozpůlenou, jadřinců zbavenou chilli papričku a necháme bublat tak dlouho, až se voda zredukuje na polovinu
2. Odvar zcedíme a uchováme
3. V jiném hrnci zahřejeme smetanu, rozpůlenou vanilku a skořici, až se začnou na okrajích tvořit bublinky, pak zdroj tepla ztlumíme, přidáme rozlámanou čokoládu a vše osladíme, mícháme, až se čokoláda rozpustí
4. Sundáme ze zdroje tepla, vytáhneme lusk vanilky i skořici, po částech přiléváme odvar z chilli a ochutnáváme, aby čokoláda nebyla příliš ostrá
5. Hotovou čokoládu servírujeme v menších šálcích, každý ozdobíme šlehačkou, poprášíme kakaem.