

Horká chilli čokoláda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Mléko 100 ml
- Menší chilli papričky 2 ks
- Smetana ke šlehání 1 lžíce
- Med 1 lžíce
- Tmavá 70% čokoláda 100 g
- Mléčná 30% čokoláda 100 g
- Smetana ke šlehání 1 kelímek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mléko nalijte do rendlíku, přidejte 1 nasekanou chilli papričku a nechte přes noc louhovat. Druhý den přidejte k mléku smetanu a med a přiveďte těsně pod bod varu. Sejměte z ohně, vyndejte kousky papričky, přidejte obě nalámané čokolády a míchejte, dokud nezískáte krásně hustou horkou čokoládu. Rozdělte ji do dvou kalíšků a podávejte s dotuha ušlehanou šlehačkou, ozdobenou kousky nakrájené druhé chilli papričky.

Poznámka:

Louhování přes noc