

Dvojitá horká čokoláda

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nejvyšší kvalita tmavá čokoláda 200 g
- Nejvyšší kvalita mléčná čokoláda 200 g
- Vanilkové lusky 4 ks
- Smetana 330 ml
- Mléko 250 ml
- Kakao holandského typu na poprášení 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Obě čokolády nalámejte a rozdělte do čtyř skleniček nebo pohárků. Do každého zabodněte po jednom naříznutém lusku. Smetanu a mléko nalijte do rendlíku, zahřejte a na mírném plameni a nechte dvě až tři minuty mírně probublávat. Pak horkou tekutinou zalijte nalámanou čokoládu. Promíchávejte, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Podávejte posypané kakaem holandského typu.