

Gorąca czekolada z bitą śmietaną



Autor: **KuchniauPoli**
Przepisów: **28** Ocena: **214**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- śmietanka 36% 300 ml
- Czekolada mleczna 100 g
- Mleko 350 ml
- Kakao 2 łyżeczki
- cynamon 1/3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie :

Mleko przelewamy do rondla, dodajemy 150 ml kremówki i gotujemy (nie doprowadzamy do wrzenia). Następnie dodajemy połamaną czekoladę i cynamon, mieszamy co jakiś czas. Rondel zdejmujemy z palnika i mieszamy czekoladę do całkowitego rozpuszczenia. Pozostałą ilość kremówki ubijamy na sztywno. Gorącą czekoladę przelewamy do filiżanek, a na wierzch wykładamy kleks bitej śmietany. Oprószamy kakao lub wiórkami czekoladowymi.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: