

Włoska gorąca czekolada (cioccolata calda)



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **5734**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Mleko pełne, 1 szklanka
- śmietanka kremówka, 1 szklanka
- skrobia kukurydziana, 1 1/2 łyżeczki
- cukier puder, 4 łyżki
- czekolada gorzka 70% kakao (najlepiej dobrej jakości), około 160 g
- bita śmietana do dekoracji (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Szklankę mleka rozdzielić na 3/4 szklanki i 1/4 szklanki. W rondelku połączyć 3/4 szklanki mleka, śmietankę i cukier puder i podgrzewać, aż na ściankach rondelka pojawią się bąbelki.
- 2 Do gorącej mikstury mlecznej, wlać 1/4 szklanki mleka i skrobię kukurydzianą i dalej podgrzewać, cały czas mieszając, aż będzie podgrzane.
- 3 Wrzucić do tego drobno posiekaną czekoladę i mieszać, aż będzie gorące, gładkie i gęste.
- 4 Przełożyć do filiżanek lub kubeczków i podawać z bitą śmietaną w/g życzenia. Można dodać do czekolady dla smaku 1 1/2 łyżki likieru do kaw, o ulubionym smaku. Ja dodałam karmelowy, pyszny jest Irish Cream Baileys.

Twoje notatki do przepisu: