



Forró csokoládé chilivel

🕒 10–15 Perc   

Elkészítés

- 1 A csokoládét reszeljük vagy vágjuk durvára. A tej felét melegítsük fel. Folyamatos keverés mellett olvasszuk fel benne a csokoládét, majd fokozatosan adjuk hozzá a maradék tejet, és forraljuk fel.
- 2 Adjuk hozzá a kakaóport, 2 evőkanál Cacao Kiss-t és a chilit tengeri sóval.
- 3 Verjük a tejszínt kemény habbá, és töltsük egy csillagcsővel ellátott habzsákba.
- 4 Osszuk el a forró csokoládét 4 nagy bögrébe, mindegyik tetejére tegyünk tejszínhabot, és díszítsük Cacao Kiss malommal.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Étcsokoládé
1 l	Tej
250 ml	Habtejszín
3 evőkanál	Kakaópor
3 evőkanál	♦ Cacao Kiss
1 teáskanál	♦ Chili tengeri sóval

