



Домашен течен шоколад с коледен вкус

🕒 20–30 Минути 

Подготвка

- 1 Измийте портокала с гореща вода, погсушете и настържете кората. Разрежете портокала на гве и изстискайте 2 с.л. от сока.
- 2 Разтопете шоколада на водна баня. Добавете портокаловия сок и кората, както и подправките и олиото. Разрежете ваниловата шушулка наполовина, с върха на ножа изгребете семенцата и ги добавете към сместа.
- 3 Изсипете шоколада в бурканче и съхранявайте в хладилник за идеалната закуска.

Съставки за 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte

150 g	Млечен шоколад
1 бр.	Портокал
1 бр.	◆ Бурбонска ванилия
¼ ч.л.	◆ Канела на прах
Щипка	◆ Джинджифил, млян
Щипка	◆ Индийско орехче, мляно
2 с.л.	Сънчогледово олио
2 с.л.	Пудра захар

