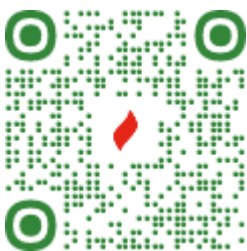




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Черен шоколад
1 L	Мляко
3 с.л.	Какао
1 ч.л.	♦ Люто чили
250 g	Бита сметана



Горещ шоколад с чили

⌚ 10—15 Минути 

Подготовка

- 1 Настържете или нарежете шоколада на ситно, след това го разтопете на котлона заедно с половината от млякото, докато бъркате непрестанно. Постепенно прибавете и останалата част от млякото и го загрейте, докато стане горещо.

СЪВЕТ: Съвет: Ако предпочитате да е по-сладко, използвайте млечен шоколад вместо черен.

- 2 Добавете какаото и люто чили.
- 3 Разбийте сметаната и я напълнете в сладкарски шприц с голям звездовиден отвор.
- 4 Разпределете горещия шоколад в 4 чаши, отгоре сложете сметана и поръсете с още какао или канела!