



Mézeskalácsos-csokoládés pohárkrém

🕒 20–30 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 Először mossuk meg a narancsot forró vízzel, töröljük szárazra, majd reszeljük le a héját. Tegyük félre a héját, és vágjuk félbe a narancsot. Facsarjunk ki 2 evőkanál narancslevet.
- 2 A csokoládét lassan olvasszuk fel vízfürdőben. Keverjük az olvasztott csokoládéba a narancslevet, a narancshéjat, a fűszereket (vaníliarúd, mézessütemény fűszerkeverék) és a napraforgóolajat.
- 3 Ezután töltsük ezt a karácsonyi hangulatú csokikrémet csatos üvegekbe, és tároljuk hűtőszekrényben.

Összetevők 6 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

150 g	Tejcsokoládé
1 db	Bio narancs
0.5 tk.	🍷 Mézes sütemény fűszerkeverék
1 ek.	Napraforgóolaj
2 ek.	Porcukor

TIPP: Ideális reggeli napindító energiabomba az ünnepi időszakban.

