Vruća čokolada



Ma, ima li što bolje od vruće čokolade u zimskim danima? Odmah na početku želim napomenuti da ovo nije vruće čokoladno mlijeko , nego vruće čokolada . Razlika je u konzistenciji, jer vruće čokoladno mlijeko je rjeđe od vruće čokolade, a vruća čokolada nije gusta kao puding.

SASTOJCI :

1 l mlijeka

2 paketića šećer vanilije

5 žlica šećera (120 g)

1 prstohvat soli

50 g kakaa (gorki za kolače)

200 g čokolade za kuhanje (izrezana na komadiće)

10 g gustina

ZA DEKORACIJU :

šlag (nije obavezno)

Marshmallow mini (nije obavezno)

POSTUPAK :

1 . u 160 ml mlijeka razmutiti kakao i gustin, tako da grudice u potpunosti nestanu …

2 . u srednji lonac staviti sve ostale sastojke te pustiti da se čokolada u potpunosti otopi …

3 . kad se čokolada otopi i kad mlijeko prokuha, dodati pripremljenu kakao pastu, uz stalno miješanje …

4 . neprekidno miješati dok sve još jednom prokuha te dalje miješati dok nestanu sve grudice (ako ih ima) …

NAPOMENE I SAVJETI :

1 . Ako vam vruća čokolada nije dovoljno slatka, dodajte si još šećera u šalicu.

2 . Ako ostane grudica u vrućoj čokoladi, dobro je izmiksajte štapnim mikserom .

3 . Za što bolji okus vruće čokolade koristite što bolju i što kvalitetniju čokoladu i kakao !!!

4 . Okus uvijek ovisi o proizvodu koji ćete koristiti .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri