

Gorąca czekolada

Tu nic nie trzeba mówić, komentarz jest zbędny...

Do garnka wlewamy mleko i śmietankę, wrzucamy gwiazdę anyżu, korę cynamonu. Laskę wanilii kroimy wzdłuż na pół, nożem wydobywamy ziarenka. Dodajemy do mleka, wrzucamy także wydrążoną laskę. Podgrzewamy na bardzo wolnym ogniu przez ok 10 minut, często mieszając. Po tym czasie wyciągamy anyż, cynamon oraz laskę wanilii. Czekoladę łamiemy na drobne kawałki. Wrzucamy do garnka, stale mieszając, dodajemy gałkę muszkatołową. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia czekolady i powstania jednolitego napoju. Pijemy na gorąco ze szczyptą ostrej papryki.

Smacznego!

Składniki na 4 filiżanki:

- 0,5l mleka
- 0,2l śmietanki 30%
- 150-200g gorzkiej czekolady min. 70% kakao
- kawałek kory cynamonu
- laska wanilii
- pół łyżeczki gałki muszkatołowej
- szczypta chilli na każdą filiżankę/kubek
- gwiazdka anyżu (dla tych co lubią)