

Horúca perníková čokoláda

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme perníkový sirup. V hrnci na miernom plameni zohrievame všetky ingrediencie (1,5 dl vody 180 g hnedého cukru 1 ČL škorice štipka mletého zázvoru štipka mletého muškátového oriešku), občas premiešame a varíme asi 15 – 20 minút, kým sa cukor nerozpustí a nevytvorí sa hustejší sirup. Na čokošku: v hrnci zohrejeme smotanu (1 dl), pridáme na kúsky nalámanú kvalitnú čokoládu, mlieko (0,5 dl). Keď sa začne čokoláda rozpúšťať, pridáme perníkový sirup a ešte chvíľu premiešame. Ak chceme čokošku redšiu, pridáme ešte trochu mlieka. Horúcu čokoládu ozdobíme mletou škoricou alebo celou škoricou, ktorú môžeme použiť aj na miešanie.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 50 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 130 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 150 g
- **Cukor kryštál** - 180 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **Zázvor mletý** - 1 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

