

Czekolada z piankami

SKŁADNIKI:

- 4 czekolady mleczne
- 4 czekolady gorzkie
- 800 ml mleka 3.2%
- 2 łyżki kakao
- 200 ml śmietany 36%

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Rozpuścić czekolady w kąpieli wodnej.
2. Dodać mleka cały czas podgrzewając.
3. Dodać 2 łyżki kakao.
4. Zahartować 200 ml śmietany 36% z ok 3, 4 łyżkami gorącej czekolady po czym dodać do garnka.
5. Wszystko zagotować ok 5 minut.
6. Dodać pianki, bitą śmietanę i inne dodatki.

