

Vroča čokolada

Recept za okusno vročo čokolado z aromatičnim cimetom in sladko smetano.

Količina: za 6 skodelic



Sestavine

1 vrečka	Puding - v prahu
4 žlice	sladkorja
2 žlici	kakava v prahu
1,2l	mleka
100g	temne čokolade
	Sladka smetana
1 čajna žlička	cimeta

Priprava

1. Čokoladni puding, sladkor in kakav zmešamo s 4 žlicami mleka.
2. Preostalo mleko damo v lonec, zavremo in odstavimo. Vmešamo puding s kakavom, dodamo nalomljeno čokolado, znova pristavimo na štedilnik in mešamo nekaj minut, da se zgosti in čokolada stopi.
3. Vročo čokolado nalijemo v skodelice. Okrasimo s stepeno sladko smetano in posujemo s cimetom.

