

# Horká čokoláda se šlehačkou

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 15 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

V hrnci se silným dnem zahříváme na středním plameni mléko a čokoládu, rozlámanou na kousky, stále mícháme.

Ohříváme těsně pod bodem varu a vymícháme dohladka. Smetanu ušleháme s moučkovým cukrem, ale ne úplně dotuha.

Horkou čokoládu rozlijeme do hrnků, ozdobíme šlehačkou a posypeme skořicí.

## Ingredience

- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 500 g
- **Cukr moučka** - 6 g
- **Skořice mletá 40 g** - 5 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 160 g

