

Čokoládová omáčka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nastrouhanou čokoládu, kakao, cukr, 2 žloutky a mouku dobře promícháme s 0,5 dcl mléka.

Zbývající mléko svaříme. Do vařícího mléka přiléváme připravenou směs a za stálého míchání přivedeme k varu.

Odstavíme a nakonec můžeme do čokoládové omáčky vmíchat rum (5cl).

Ingredience

- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l - 250 g**
- **Cukr krystal - 40 g**
- **Žloutek - 56 g**
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g - 6 g**
- **Čokoláda na vaření 100 g - 100 g**
- **Přírodní kakao 100 g - 12 g**

