

Gorąca gęsta czekolada z rumem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 6 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż i motylek do mieszania. Wlać mleko, śmietankę, dodać kakao, cukier, cynamon i mąkę ziemniaczaną. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Gotować – temperatura 90°C, czas 6 minut, prędkość 2.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, włożyć czekoladę połamaną na małe kawałki. Zamknąć pokrywę, pozostawić czekoladę na 4 minuty, aż się rozpuści. Przez otwór w pokrywie wlać rum, wymieszać czekoladę – czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Podawać w filiżankach lub szklankach od razu po przygotowaniu.

Wskazówki :

Jeśli smak czekolady ma być łagodniejszy, można użyć czekolady deserowej lub mlecznej.

Dodatek rumu nie jest konieczny. W wersji bez alkoholu należy użyć 400ml mleka.