

Czekolada po irlandzku

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

coś pysznego

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- gorzka czekolada - 20 dag
- mleko - 1 l
- cukier - 3 łyżka(i)
- laska wanilii -
- irlandzka whiskey - 100 ml
- miód - 2 łyżka(i)
- śmietana kremówka - 15 dag
- wiórki czekolady -

Etapy przyrządzania:

1. Czekoladę siekamy. Podgrzewamy 200 ml.mleka, wkładamy czekoladę i podgrzewamy mieszając trzepaczką, aż czekolada się rozpuści w mleku. Rdzeń i laskę wanilii gotujemy w pozostałym mleku. Laskę usuwamy. Do mleka wlewamy czekoladę, dodajemy cukier, mieszamy. Dokładamy miód i whiskey. Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno. Gorącą czekoladę rozlewamy do czterech nagrzaných szklaneczek. Przykrywam warstwą bitej śmietany. Dekorujemy wiórkami czekolady.

Smacznego!

Jak podawać?

natychmiast po przyrządzeniu