Varm sjokolade med kanel og vanilje



Ingredienser

♥ 5 dl melk (se tips)
♥ 1 kanelstang
♥ 1 vaniljestang
♥ 1-2 ss brunt sukker
♥ 100 g kokesjokolade (se tips)

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 50 g hakket kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha melken i en kjele. Snitt opp vaniljestangen, skrap ut vaniljefrøene og ha disse i kjelen. Ha deretter både den snittede vaniljestangen, kanelstangen og brunt sukker i kjelen. Varm opp melken kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet.

Fyll den varme sjokoladen i kopper.

Vil du servere sjokoladen med krem, kan du piske kremfløten til krem sammen med melis. Dette er greit å ha gjort klart på forhånd, slik at du bare kan ta den ferdige kremen ut av kjøleskapet når den varme sjokoladen er klar.

Legg en stor og god klatt krem oppå den varme sjokoladen i koppen og dryss over hakket sjokolade til pynt.

Server straks slik at drikken er rykende varm!

Tips

♥ Jeg brukte helmelk, som gir ekstra fyldig og god sjokolade, men det er ikke noe i veien for å bruke lettmelk i stedet.

♥ Jeg brukte mørk sjokolade med 70 % kakaoinnhold, men du kan bruke vanlig kokesjokolade også.

♥ På riktig kalde dager kan det være godt med en bitteliten skvett konjakk oppi koppen også!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/varm-sjokolade-med-kanel-og-vanilje