Varm sjokolade med chili og konjakk

Ingredienser



♥ 1 liter melk
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 0,5 chili
♥ 0,5 dl konjakk

Servering:
♥ 3 dl kremfløte
♥ ev. litt finhakket chili

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Pisk kremfløten til myk krem. Oppbevar den i kjøleskapet frem til servering.

Jeg gjør deretter klar chilien. Del den på midten og skrap ut alle frø på innsiden. Skyll chilien kort i rennende vann og hakk den i små biter (pass nøye på at du ikke tar deg i øynene, for det kan svi nokså ille).

Ha melk og sukker i en kjele og varm opp til kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade og hakket chili. Rør til sjokoladen har smeltet. Smak til med en god skvett konjakk.

Fyll den varme sjokoladen i kopper. Legg på en god klatt pisket krem og dryss eventuelt over litt finhakket chili på toppen.

Serveres straks!

Tips

♥ Du kan bruke lettmelk eller helmelk. Helmelk gjør sjokoladen fyldigere og mer mektig. Jeg brukte helmelk her.

♥ Du kan bruke mørk eller lys kokesjokolade. Jeg brukte her mørk.

♥ Du kan brukte hvitt eller brunt sukker. Jeg brukte brunt rørsukker her.

♥ Chilien bør renses for frø før du hakker den, så blir ikke chilien så sterk. Skyller du den dessuten i rennede vann før du hakker den i småbiter, blir det kun en liten touch av chilien i sjokoladen, uten at den blir for utpreget.

♥ Jeg brukte konjakk i denne oppskriften, men det går også fint med brandy, whisky eller annet brennevin du liker.

♥ Som sagt er det bare å droppe chili og kakao hvis du ønsker vanlig varm sjokolade som også kan serveres til barn og ungdom.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/varm-sjokolade-med-chili-og-konjakk