Hot Lumumba (Varm kakao med rom)



Ingredienser

♥ 1 liter helmelk
♥ 5 ss sukker
♥ 5 ss kakaopulver
♥ 1,5 dl brun rom (se tips)

Pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ kakao- eller kaneldryss

Fremgangsmåte

Lag varm kakao ved å ha melk, sukker og kakaopulver i en kjele.

Varm opp til nesten kokepunktet mens du visper for hånd hele tiden, slik at kakaoen blir klumpfri.

Hold kakaoen varm mens du pisker kald kremfløte til myk krem.

Ha først rom i koppene (ca. 4 cl per kopp). Hell så i varm kakao og rør rundt.

Topp med en god klatt bløtpisket krem. Dryss på litt kakao og server straks.

Tips

? Alternativ oppskrift med kokesjokolade:
Varm opp 2 dl melk med 25 g kokesjokolade (eller melkesjokolade) per kopp.
Ha 4 cl rom i hver kopp og hell i den varme sjokoladen.
Topp med pisket krem.

? I stedet for å pynte med kakaodryss, kan du bruke revet kokesjokolade og/eller et dryss kanel.

? Jeg har her brukt brun rom, Havana Club 7 Años, som kjøpes på polet.

? Lumumba lages originalt med brun rom, men du kan alternativt bruke konjakk eller brandy. Drikken blir da som en varm versjon av drinken "**Brandy Alenxander**". En annen god variant får du om du bytter ut rom med mandellikøren Amaretto (kalles gjerne da "**Amaretto Hot Chocolate**").

? Navnet på denne drinken er det ikke helt lett å bli klok på. Det sies at den er oppkalt etter Patrice Lumumba, som ble statsminister i Kongo i 1960, men myrdet allerede året etter. Samme drink heter noe så merkelig som "**Død tante**" i Danmark og tilsvarende "**Tote Tante**" i Tyskland.

? Varm kaffe med rom og krem kalles "**Pharisäer Kaffee**" i Tyskland.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ **Varm kakao** uten alkohol er også superdeilig! En herlig variant er **Varm sjokolade med kanel og vanilje**. Se også svært barnevennlig **Varm sjokolade med marshmallows** og **Lys hjemmelaget kakao**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hot-lumumba-varm-kakao-med-rom