

CZEKOLADA NA GORĄCO

z Mokate Czekolada Klasyczna



15 min



15 min



2 porcje

Składniki:

CZEKOLADA NA GORĄCO

- 2 saszetki Mokate Czekolada Klasyczna
- 2x 175 ml przegotowanej wody

DEKORACJA

- 250 g schłodzonej śmietanki 36%
- 1 saszetka Mokate Czekolada Klasyczna
- suszone płatki róży



Przygotowanie:

- 01** Zawartość jednej saszetki Mokate Czekolada Klasyczna wsypać do szklanki, zalać 175 ml gorącej wody i energicznie wymieszać. Czynność powtórzyć w przypadku drugiej saszetki.
- 02** Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno. Pod koniec ubijania wsypać saszetkę Mokate Czekolada Klasyczna i ubijać jeszcze przez około 20 sekund.
- 03** Tak powstałą czekoladową śmietankę przełożyć na przygotowany napój czekoladowy.
- 04** Udekorować suszonymi płatkami róży lub wiórkami czekolady.