



HORKÁ ČOKOLÁDA SE ZÁZVOREM A KOŘENÍM

2-4 porce

INGREDIENCE:

- 0,8 l mléka
- 4 ČL kakaa
- 4 ČL cukru (třtinový, kokosový)
- 4 ČL hořké čokolády (na drobno nakrájené)
- 4 ČL kukuřičného škrobu
- špetka soli
- kousek čerstvého zázvoru, nakrájený na drobno
- 0,5 ČL mleté skořice nebo 1 tyčinka celé skořice
- 6 tobolek kardamomu
- 6 hřebíčků
- ¼ čl mletého zázvoru
- půl hvězdičky badyánu

POSTUP:

1. Do rendlíku nalijeme **2/3 mléka** (cca 0,5 litru) , přidáme po 4 čajových lžičkách kakaa, třtinového cukru, kukuřičného škrobu a nakrájené hořké čokolády (což jsou asi 3-4 kostičky).
2. Celé koření lehce rozdrťme v hmoždíři nebo opatrně trochu nasekáme ostrým nožem na prkénku, aby se uvolnily silice.
3. Do rendlíku přidáme nadrcené koření, mleté koření, nadrobno nakrájený zázvor a špetku soli.
4. Nápoj pomalu zahříváme a pořád **mícháme** metličkou, aby se mléko nepřipálilo a nevzkypělo. Když se začne vařit, pomalu stáhneme oheň na minimum a za stálého míchání necháme dvě minuty povařit.
5. Poté vypneme a přilijeme zbylou **1/3 mléka** (cca 300 ml). Tím se nám horká čokoláda ochladí, zabrání tvorbě škraloupu a můžeme jej hned pít.