

Čokoládové martini

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

4 cl	vodka
3 cl	kakaový nebo čokoládový likér
	ledová tříšť
	kakao nebo čokoládové hoblinky na ozdobu



Postup přípravy

Nejprve si na okraji sklenky na martini vytvoříme kakaovou krustu, a to tak, že okraj sklenky namočíme do vody a položíme do kakaa. Do šejkru nebo sklenice s uzávěrem poté nalijeme vodku s kakaovým či čokoládovým likérem a přidáme trochu ledové tříště. Vše důkladně protřepeme a opatrně nalijeme do sklenky (abychom si nepoškodili kakaovou krustu). Na závěr ozdobíme nastrohanými hoblinkami z čokolády a ihned podáváme.