Horká čokoláda na dřívku

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

200 g	čokoláda (hořká, mléčná nebo bílá)
2 lžíce	smetana
dle chuti	oříšky, marshmallow bonbony, brusinky, chilli, atd.
	větší formy na led nebo bonbony (nejlépe silikonové nebo plastové)
	dřívka na nanuky

Postup přípravy

Směs je na 4 čokolády na dřívku. Čokoládu rozehřejeme společně se smetanou nad parní lázní nebo v mikrovlnné troubě. V případě, že rozehříváme v mikrovlnné troubě, po cca 20s vždy zastavujeme a promícháme, aby se nám čokoláda nespálila. Připravíme si formičky na led. Můžeme použít také například menší ale silnější skleničky nebo plastová držátka na vajíčka. Do forem vlijeme rozpuštěnou čokoládu přibližně do ¾. Podle chuti na vrch přidáme například drcené oříšky, malé bonbonky, brusinky nebo pro příznivce netradičních chutí chilli, zázvor nebo mořskou sůl. Čokoládu necháme při pokojové teplotě trošku zatuhnout, aby nám v ní drželo dřívko. To zapíchneme přímo doprostřed a hotovou čokoládu dáme na několik hodin ztuhnout do mrazáku. Při vyndávání z forem formy opatrně namočíme zvenku do teplé vody. Čokoláda povolí a půjde lehce vytáhnout. Nesnažíme se vytahovat velkou silou, abychom hotový výrobek nezničili. Raději ještě chvíli necháme v horké vodě, dokud čokoláda nejde snadno vyndat. Poté už pouze stačí vložit hotovou čokoládu na dřívku do sklenice, zalít horkým mlékem a důkladně rozmíchat. Nebo zabalit do celofánu a obdarovat své blízké.