

Horká čokoláda s vanilkou

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

150 g	kvalitní čokoláda (obsah kakaa minimálně 60%)
kousek	pravý vanilkový lusks
1/2 l	mléko
1 lžička	jemný bramborový škrob



Postup přípravy

Čokoládu si rozpustíme ve vodní lázni a zatímco se nám bude rozpouštět, přimícháme k ní vydlabanou dřev z kousku vanilky. Ochucenou tekutou čokoládu smícháme s velmi horkým mlékem a bramborovým škrobem rozpuštěným v trošce vody. Důkladně vše promícháme. Horkou čokoládu nalijeme do hrnků a ihned podáváme.