

Pomerančové kakao

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

2 ks	pomeranč
400 ml	mléko
kousek	celá skořice
2 lžíce	kvalitní hořké kakao
125 ml	smetana
1 ks	žloutek
4 lžíce	cukr
trochu	pomerančová kůra (nejlépe z chemicky nešetřeného pomeranče)



Postup přípravy

Pomeranče omyjeme a vymačkáme z nich šťávu. Mléko s kouskem celé skořice dáme do hrnce a přivedeme k varu. Kakao rozmícháme se smetanou a přilijeme k mléku. Necháme pár minut přejít varem. Nyní si rozkvedláme žloutek s cukrem a pomerančovou šťávou. Postupně přiléváme do horkého kakaa a odstavíme z plotny. Skořici vyndáme. Horký nápoj nalijeme do šálek a ozdobíme trochou pomerančové kůry. Ihned podáváme.