

Czekolada po irlandzku

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Czekolada po irlandzku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag gorzkiej czekolady -
- 1 l mleka -
- 1 laska wanilii -
- 3 łyżki cukru -
- 100ml irlandzkiej whisky -
- 2 łyżki miodu -
- 15 dag śmietany kremówki -
- starta czekolada -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Czekoladę drobno posiekać. Zagrzać 200 ml mleka i wrzucić do niego czekoladę, cały czas mieszając, stopić. Pozostałe mleko zagotować z wanilią i cukrem. Zestawić z ognia. Wyjąć wanilię. Mleko wymieszać z rozpuszczoną czekoladą. Połączyć z whisky i miodem. Rozlać do 4 nagrzaných szklaneczek. Śmietankę ubić na sztywno i przykryć nią wierzch gorącej czekolady.

