

Vaříme s losem Škudlíkem

HUSTÁ HORKÁ ČOKOLÁDA (nápoj lásky)



Budele požítborat:

300ml mléka



100g hořké čokolády
BELÖNING



nebo
CHOKLAD MÖRK



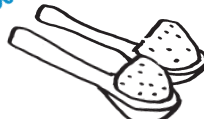
malinové
sušenky
KAFFEREP



Pypliček
bonbonů
LÖRDAGSGODIS



2 lžičky čokoládového
pudinku v prášku



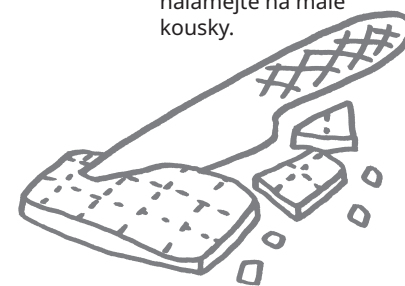
1 Odeberte si asi 4 lžíce studeného mléka do hrnečku a rozmíchejte v něm pudinkový prášek.



2 Zbytek mléka nalijte do rendlíčku a zahřívejte.



3 Čokoládovou tabulku si nakrájejte nebo nalámejte na malé kousky.



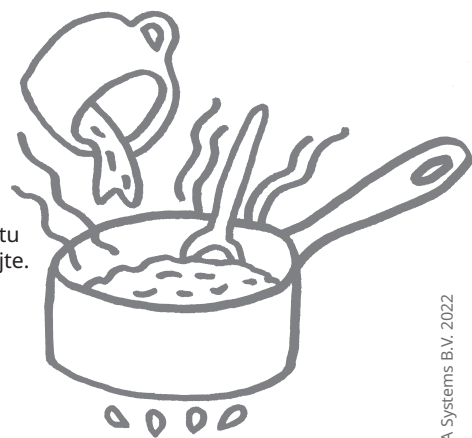
4 Čokoládové kousky přidejte do horkého mléka, plotýnku nastavte na nejnižší stupeň a za stálého míchání čokoládu rozpustěte.



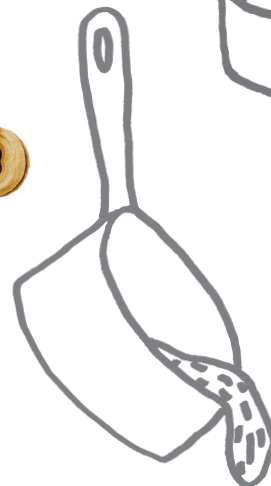
5 Ještě jednou zamíchejte pudink v hrnečku a pomalu a za stálého míchání ho přilejte do rendlíčku.



6 Vařte asi minutu a pořád míchejte.



7 Nalijte horkou čokoládu do hrnečků, na talířek položte sušenku KAFFEREP nebo pár bonbonů LÖRDAGSGODIS a nápoj lásky můžete podávat.



Dobrou chut!

