

Így kell isteni forró csokoládét készíteni

Létrehozás: 09/01/2021 - 12:00

Szerző: Melano

 [1]

Most, hogy itt vannak a hideg őszi esték, mi is eshetne jobban mint egy igazi, otthon elkészített forró csokoládé? Következzen egy egyszerű recept!

HOZZÁVALÓK:

- 250 ml víz
- 50 g étcsokoládé
- 1 tk kakaóvaj
- ízlés szerint chilli, méz, vagy vanília

Elkészítés:

- A valódi forrócsokoládét úgy készítjük, hogy vízben vagy tejben olvasztjuk fel a csokoládé darabkákat. Az ital sűrűsége a felhasznált csokoládé mennyiségétől függ. .
- A tejjabosító (például Sage BMF600) készüléken állítsa be a hőmérsékletet 60°C-ra. Lassan adja hozzá a csokoládé darabkákat! 250 ml vízhez kb. 50g étcsokoládé, ill. 60g fehér csokoládé szükséges és maximum egy teáskanál kakaóvaját adjon hozzá.
- A kész italt ízesíthetjük pl. chilli, méz, vagy akár vanília felhasználásával.

Forrás: [sagehu.hu](https://www.sagehu.hu) [2]

Tags:

[Sage](#) [3]

[forró csoki](#) [4]

[újdonosság](#) [5]

[ínyencség](#) [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/igy_kell_isteni_forro_csokoladet_kesziteni

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sage_forro_csoki.jpg

[2] <https://www.sagehu.hu/receptek-es-tippekek/forro-csokolade>

[3] <https://www.melano.hu/tags/sage>

[4] https://www.melano.hu/tags/forro_csoki

[5] <https://www.melano.hu/tags/ujdonsag>

[6] <https://www.melano.hu/tags/inycseg>