

Narancsos forró csokoládé recept

Elkészítési idő: 30-60 perc Adag: 4 főre

Hozzávalók

1 liter tej
0,5 liter víz
1 db narancs
250 g keserű csokoládé
5 cl narancslikőr

Elkészítés

1 Öntsük a tejet és a vizet egy lábasba, majd adjuk hozzá a narancs vékonyan lehámozott héját. Lassú tűzön forraljuk fel, majd vegyük le a tűzről és hagyjuk állni 10 percig. Vegyük ki a tejből a narancs héját, tegyük bele az összetört csokoládét. Állandó kevergetés mellett forraljuk fel újra, majd vegyük le ismét a tűzről és várjunk még egy kicsit, utána keverjük hozzá a narancslikőrt. Még melegen töltsük poharakba, tetejét tejszínhabbal és frissen reszelt narancshéjjal díszítsük.

