

# ANIA STARMACH

## Czekolada na gorąco

### Co kupić?

300ml śmietanki kremówki

400ml mleka

100g gorzkiej czekolady

1 łyżeczka cukru waniliowego

2 łyżki cukru

#### Do podania i dekoracji:

bita śmietana

skórka otarta z cytryny lub pomarańczy

### Jak przygotować?

1. Śmietankę i mleko przelej do rondelka, dodaj cukier i cukier waniliowy. Wszystko zagotuj.
2. Czekoladę drobno pokrój. Wrzuć do rondelka, podgrzewaj cały czas mieszając, aż czekolada się rozpuści.
3. Podawaj z łyżką bitej śmietany i odrobiną skórki otartej z cytryny lub skórki pomarańczowej.