Domácí čokoláda z kakaového másla

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

100 g	kakaové máslo
70 g	kakao
špetka	sůl
2 lžíce	kokosový nebo třtinový cukr
	podle chuti: ořechy, sušené ovoce (nejlépe mrazem sušené jahody či banán), drcené kakaové boby, nasekané datle

Postup přípravy

Jako první si ve vodní lázni rozehřejeme kakaové máslo. Přidáme k němu kakao a špetku soli. V případě, že nechceme mít hořkou čokoládu, vmícháme i kokosový či třtinový cukr.) Rozmíchanou tekutou čokoládu nalijeme buď do formy na čokoládu, nebo na pečicí papír a přesypeme vším, co máme rádi – ořechy, sušeným ovocem (nejlépe mrazem sušenými jahodami či banánem), drcenými kakaovými boby, nasekanými datlemi apod. Takto ozdobené dáme ztuhnout do chladu. Poté čokoládu nalámeme a nesnědenou uchováváme ve sklenici v ledničce.