

Horká čokoláda na dřívku

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

200 g	čokoláda (např. mléčné či oříškové Sladká tečka)
2 lžíce	smetana
dle chuti	nasekané oříšky, pokrájené marshmallows atd.
	větší formy na led nebo bonbony (nejlépe silikonové nebo plastové)
	dřívka na nanuky



Postup přípravy

Čokoládu rozejdeme společně se smetanou v parní lázni nebo v mikrovlnné troubě. (V mikrovlnné troubě po zhruba každých 15 vteřinách promícháme, aby se nám nespálila.) Připravíme si formičky na led. Nalijeme do nich rozpuštěnou čokoládu přibližně do $\frac{3}{4}$. Podle chuti přidáme např. drcené oříšky či pokrájené marshmallows. Čokoládu necháme při pokojové teplotě trochu zatuhnout, aby nám v ní drželo dřívko. To zapíchneme doprostřed a čokoládu dáme na několik hodin ztuhnout do mrazáku. Při vyndávání z formy opatrně namočíme zvenku teplou vodou. (Čokoláda povolí a půjde lehce vytáhnout.) Poté už pouze stačí vložit hotovou čokoládu na dřívko do sklenice, zalít horkým mlékem a důkladně rozmíchat. Nebo zabalit do celofánu a obdarovat své blízké.