Horká čokoláda s marshmallows

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1/2 l	plnotučné mléko
50 g	čokoláda na vaření
trochu	mletá skořice (nemusí být)
	pěnové bonbóny marshmallows

Postup přípravy

Mléko ohřejeme a necháme v něm rozpustit nalámané kousky čokolády na vaření. Podle chuti přidáme troškou mleté skořice a hotovou horkou čokoládu nalijeme do hrnků. Do každého hrnku vhodíme několik bonbónů marshmallows a ihned podáváme. Marshmallows se začnou pomalu rozpouštět, čokoládu osladí a udělají na ní krásnou pěnu.

Poznámka: *Marshmallow (čteme máršmelou) je cukrovinka z cukru, kukuřičného sirupu, vody a želatiny, s přidanou příchutí a obarvená potravinářskými barvivy, přeměněná do houbovité konzistence a vytvarovaná do menšího válečku. V USA je například zvykem si marshmallows opékat nad táborovým ohněm, podobně jako to my děláme s buřty či špekáčky. Tento dezert se nazývá Smore a recept na něj naleznete ZDE*