Mocca čokoláda

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 l	polotučné mléko
200 g	nastrouhaná kvalitní hořká čokoláda
3 lžíce	holandské kakao
1/2 šálek	cukr
1/4 šálek	silná káva (espresso)
	šlehačka
	strouhané oříšky a čokoláda (na ozdobu)



Postup přípravy

Ve středně velké míse smícháme mléko, nastrouhanou čokoládu, kakao a cukr. Pomalu zahříváme ve vodní lázni, dokud se všechny ingredience nerozpustí a nevytvoří hladkou směs (bude to trvat asi 20 minut). Na závěr přidáme kávu a ještě jednou přihřejeme. Vzniklou horkou mocca čokoládu ihned podáváme ve vysokých sklenicích, kde podle chuti dozdobíme šlehačkou, strouhanými oříšky či hoblinkami čokolády.