Domácí směs na přípravu horké čokolády

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 hrnek	krupicový cukr
1 a 1/2 hrnek	kakao
1 hrnek	sušené mléko
1/2 hrnek	třtinový cukr
100 g	hořká čokoláda (co nejkvalitnější)



Postup přípravy

Nejprve si připravíme karamel. Krupicový cukr rozpustíme v pánvi se silnějším dnem a hotový karamel vlijeme na plech vyložený pečicím papírem. Necháme ztuhnout a vychladnout. Poté nalámeme na menší kousky a ty vložíme do mixéru společně s troškou kakaa. Rozmixujeme na prášek. Poté nalámeme ke karamelu čokoládu a také rozmixujeme. Směs přesypeme do mísy, přidáme sušené mléko a třtinový cukr. Důkladně promícháme a skladujeme s uzavíratelné nádobě. Při přípravě horké čokolády rozpustíme jednu polévkovou lžíci směsi v horkém mléce. Můžeme podle chuti ozdobit šlehačkou, skořicí apod.