

Potrójna gorąca czekolada

dla miłośników czekolady

 Czas na High: -

 Czas na Low: 2,5

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 100 g cukru
- 60 g niesłodzonego kakao w proszku
- 1,6 litra mleka
- 5 ml ekstraktu waniliowego
- 500 ml śmietany kremówki
- 100 g czekolady mlecznej pokruszonej
- 100 g białej czekolady pokruszonej
-
- Do podania
- bita śmietana,
- wiórki czekoladowe,
- mini pianki marshmallows,
- kakao w proszku
-



Wykonanie:

Umieść cukier, kakao w proszku i 300 ml mleka w małej misce i miksuj. Przelej do misy wolnowaru wraz z pozostałym mlekiem i wanilią. Gotuj na poziomie LOW przez 2½ godziny. Po 2 godzinach gotowania, dodaj posiekaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Następnie wlej śmietanę przykryj pokrywą i gotuj przez kolejne 30 minut. Podawaj w szklankach, zwieńczone bitą śmietaną i wiórkami czekolady i piankami marshmallows.