

## HORKÁ ČOKOLÁDA S POMERANČEM

*Potřebujete se prohřát a zároveň pohladit po těle i po duši? Mllujete kombinaci čokolády a pomeranče? Není lepší řešení než si připravit horkou čokoládu podle našeho receptu. Naše horká čokoláda je vylepšena troškou pomerančové šťávy a kůry, které jí dodají nádech exotiky. A samozřejmě - cukr jsme vynechali a použili nekalorický způsob doslazení - STEVIALIN EXCLUSIVE.*

### POTŘEBUJEME:

- 100 g hořké vysokoprocenní čokolády (70%)
- 500 ml mléka, dle preferencí
- 2 lžice kakaového prášku (ne granka, ale opravdového kaka)
- 6 g práškového sladidla STEVIALIN EXCLUSIVE (1 lžička, vrchovatá)
- 2 lžice pomerančové šťávy, čerstvě vymačkané
- 2-3 proužky pomerančové kůry bez bílé části
- na zdobení šlehačka, strouhaná čokoláda

### POSTUP:

Čokoládu nalámeme do mléka a na nízkém plameni pomalu rozpustíme. Pravidelně mícháváme, aby se čokoláda u dna nepřipalovala. Jakmile je čokoláda úplně rozpuštěna, přidáme zbylé ingredience. U kůry dbáme na to, aby neobsahoval bílou část (ta je hořká a kazila by chuť). Důkladně promícháme a necháme ještě dalších 10 minut pozvolna prohřívát, aby se chutě propojily. Občas promícháme. Jakmile máme hotovo, vyndáme kůru, ochutnáme a případně dosladíme.

Zdobit můžeme šlehačkou a nastrouhanou čokoládou nebo plátkem pomeranče 😊

