



Wino Toskanii

Ciocolato al rum e peperoncino - deser czekoladowy z dodatkiem rumu i mielonej papryczki chili

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania: 5 minut

Składniki:

- szklanka mleka
- pół łyżki delikatnej mąki (np. ziemniaczanej)
- 1 łyżka brązowego cukru
- 25 g kakao w proszku
- 2 kostki czekolady fondente
- pół szklanki rumu
- szczypta chili w proszku

Opcjonalnie do dekoracji:

- skórka pomarańczy
- bita śmietana
- papryczki chili

Przygotowanie:

Wymieszaj dokładnie kakao, mąkę i cukier. Podgrzej w rondelku mleko na małym ogniu i powoli dodawaj wymieszane uprzednio składniki. Następnie dodaj do rondelka rum i papryczkę. Całość gotuj na bardzo małym ogniu mieszając drewnianą łyżką. Po uzyskaniu jednolitej masy dodaj czekoladę fondente. W momencie, kiedy zawartość rondelka zacznie pozostawać na łyżce poznasz, że deser jest już gotowy.

Deser podawaj na ciepło udekorowany bitą śmietaną, skórką pomarańczy i papryczką chili.