

Orzechowa Mocha

Orzechowa Mocha

 Ilość porcji: 1

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 115 g półsłodkiej czekolady, posiekanej
- 1 szklanka gęstej bitej śmietany
- 1/3 szklanki cukru
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2 łyżki likieru orzechowego
- 4-1/2 filiżanki gorącej, parzonej kawy
-



Wykonanie:

Umieść czekoladę w małej misce. W małym rondelku doprowadź śmietankę do wrzenia. Dodaj cukier i cynamon gotuj i mieszaj, aż cukier się rozpuści. Wlej do czekolady i mieszaj trzepaczką do uzyskania gładkiej masy. Wymieszaj z likierem.

Schłódź do temperatury pokojowej, mieszając od czasu do czasu. Odstawić do lodówki, pod przykryciem, aż będzie zimna. Ubijaj tylko do momentu, gdy powstaną miękkie szczyty, około 15 sekund nie przesadzaj. Do każdej porcji nałóż po 1/4 szklanki do kubków. Dodaj 3/4 filiżanki kawy i wymieszaj, aby się rozpuściła. Na koniec dodać bitą śmietanę, jeśli jest taka potrzeba.