

Topla cokolada na Menaž nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šoljemleka**
- **2 kašikešecera**
- **100 gMenaž cokolade**
- **maloubmira** u prahu
- **malorendane** kore od narandže
- **100 ml**slatke pavlake
- cokoladne mrvice
- seckana crna i bela mlečna cokolada
- **1 kašikagustina**

Priprema

5 kašika mleka pomesati sa 1 kašikom gustina. Ostatak mleka i šećer staviti na ringlu. Pre nego što prokljuca dodati 100 gr izlomljene Menaž cokolade i mleko pomešano sa gustinom i mešati bez prestanka dok se cokolada lepo ne otopi i masa ne dobije finu i glatku teksturu. Zaciniti umbirom i korom od narandže i skloniti sa vatre. Odmah sipati u šoljice, ukasiti umucenom slatkom pavlakom, cokoladnim mrvicama i seckanom mlecnom cokoladom. Služiti toplo!

Savet

Ovo je idealan okoladni napitak koji e probuditi sva Vaša ula u hladnim jesenjim danima. Uživajte! P.S umesto narandže i umbira možete staviti zain po vašoj želji i ukusu.