



Beskrivelse

Hak chokoladen i mindre grove stykker. Læg evt. en lille tsk af den hakkede chokolade til side og brug den som drys over den færdige kakao. Kom mælken i en gryde og varm det op. Det skal dog ikke op at koge. Tag gryden af varmen når mælken begynder at småboble. Kom det hakkede chokolade i mælken og rør rundt indtil chokoladen er helt smeltet. Brug gerne et piskeris og pisk mælken lidt, for at gøre den mere cremet. Kom krydderierne i kakaoen og rør godt rundt. Serveres varm og med flødeskum med et drys af hakkede chokolade.

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 2 min.

Tilberedningstid: 10 min.

Jul

Ingredienser

500 ml. letmælk

500 g. mørk conditorplader fra Carletti
(eller anden chokolade)

1½ tsk. kardemomme

1 tsk. kanel

Pynt:

Flødeskum

Hakkede chokolade