

## Горячий шоколад

Добавил(а) Вячеслав Липатов  
07.11.12 17:41 -

---

### Классический горячий шоколад

1 л молока

200 г шоколада (горького или молочного)

2,5 ст л картофельного крахмала

Из указанного количества ингредиентов получается 4-5 порций. Крахмал развести в стакане молока. Остальное молоко вылить в кастрюлю, поставить на средний огонь, добавить шоколад. Нагревать до тех пор, пока шоколад не растворится. Затем добавить молоко с крахмалом, хорошо перемешать, нагревать до тех пор, пока масса не начнет густеть. Убрать с огня, подавать горячим.

### Горячий шоколад по-мексикански

50 г экстра-черного шоколада

500 мл молока

200 мл воды

3 палочки корицы

1/4 ч л кайенского перца (по желанию)

Порезать шоколад маленькими кусочками. Вылить в кастрюлю молоко и воду и поставить на средний огонь. Добавить в молоко палочку корицы и 3/4 шоколада. Помешивать молоко палочкой корицы, чтобы все хорошенько перемешалось и молоко стало пахнуть корицей. По желанию можно добавить кайенский перец, чтобы молоко стало пряным. Довести до кипения на маленьком огне. Порезать пополам две палочки корицы. Положить в каждую чашку по палочке корицы. Взбить молоко венчиком. Разлить горячий шоколад по чашкам и подавать.

### Горячий шоколад со сметаной

50 г какао

100 г сахара

5 ст л сметаны

сливочное масло - по вкусу

ваниль, корица - по вкусу

Смешать, растирая, какао и сахар. В маленькой кастрюле разогреть сметану до кипения, помешивая, всыпать какао с сахаром. Помешивая, варить до однородности. При желании в какао можно добавить кусочек масла, его необходимо положить перед какао с сахаром. Также можно добавить корицу и ваниль.

### Горячий шоколад с ромом

## Горячий шоколад

Добавил(а) Вячеслав Липатов  
07.11.12 17:41 -

---

1 л молока

0,5 стакана сливок

2 ст л рома

250 гр горького шоколада

Соединить в кастрюле молоко, сливки, ром. Поставить на огонь, довести до кипения. После чего сразу снять кастрюлю с огня и опустить в неё кусочки шоколада, чтобы он расплавился в горячем молоке. Перемешать все до однородной массы, подавать в подогретых кружках.

## Горячий кремковый шоколад

1/3 стакана порошка какао

3/4 стакана сахара

щепотка соли

1/3 стакана воды (кипятка)

700 мл молока

1/2 стакана сливок

1 пачка ванильного сахара

Взять кастрюлю, всыпать в нее какао, сахар и соль, перемешать. Помешивая, влить кипящую воду и, также помешивая, довести смесь до кипения. Варить 2 минуты, следя, чтобы смесь не подгорела. Затем добавить молоко и нагреть, не доводя до кипения. Снять с огня, добавить ванильный сахар, разлить по 4 кружкам, добавить сливки. Перед подачей на стол немного охладить.