



# Горещ кокосов шоколад

около 8 порции /доза



Лесно

до 20 Мин.



## Горещ шоколад:

4 с.л. какао Dr.Oetker

750 мл прясно мляко

400 мл кокосово мляко

3 с.л. захар (кафява)

1/2 ампула есенция ванилия  
Dr.Oetker

## Сметанова шапчица:

1 пак. сладкарски крем с аромат  
на сметана Dr.Oetker

150 мл прясно мляко

1/2 ампула есенция ванилия  
Dr.Oetker

около 3 г какао Dr.Oetker (щипка)

## 1 Приготвяне:

Смесете 600 мл от прясното мляко, кокосово мляко, захарта и ванилената захар в тенжера и поставете да заври. Разбъркайте какаото с останалите 150 ml от млякото, добавете ги в съда и още веднъж оставете да заври.

Пригответе сладкарския крем сметана според указанията на опаковката като добавите и останалата 1/3 ампула есенция ванилия. Сервирайте горещия шоколад с шапчица от разбитата сметана и поръсете с какао и кокосови стърготини.

## Съвет от Опитната кухня

- По желание добавете кокосов ликьор или ром.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, [www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)

E-Mail: [office@oetker.bg](mailto:office@oetker.bg), Тел.: (02) 943 11 16