



Продукти:

60 гр горчив шоколад (минимум 55% какао)
50 мл вода
1 с.л. ликьор

Начин на приготвяне:

Натрошава се шоколада, залива се с кипящата вода и се разбърква до пълното му разстваряне.

За това време сместта трябва да се е охладила до стайната температура.

След това разбийте с миксер в продължение на няколко минути на 2-3 скорост, до сгъстяване.

Оставете за минута, добавете ликьора и отново разбийте няколко минути.

Може да поднесете веднага, гарниран с любимите ядки или да охладите за час.