

Ev Yapımı Sıcak Çikolata

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 80 gram bitter çikolata (küçük parçalara bölünmüş)
- 1 yemek kaşığı kakao tozu
- 1 yemek kaşığı toz şeker veya bal
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1/2 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı nişasta (kıvam artırmak için, isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı krema (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Çırpılmış krema veya marshmallow

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- Kaynama noktasına gelmeden altını kısın.

2. Çikolatayı ve Kakaoyu Ekleyin

- Bitter çikolata parçalarını ekleyin ve karıştırarak eritin.
- Kakao tozunu ve şekeri ekleyerek iyice karıştırın.

3. Aromaları Ekleyin

- Vanilya özütü ve tarçını ekleyerek karışımı lezzetlendirin.
- Kıvamı yoğunlaştırmak için nişasta ekleyip karıştırabilirsiniz.

4. Servis

- Sıcak çikolatayı fincanlara dökün.
- Üzerini çırpılmış krema veya marshmallow ile süsleyerek servis yapın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için süt yerine **yarı yarıya krema ve süt kullanabilirsiniz**. Çikolatanın lezzetini artırmak için **bir tutam deniz tuzu** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı