
Zupa czekoladowa z orzechami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2822 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

100 g gorzkiej czekolady,

500 ml mleko,

500 ml smietanki,

100 g cukru,

4 zoltka,

50 g kakao,

3 lyzki likieru (advocat),

125 ml smietanki kremowki do przybrania,

150 g orzechow do przybrania.

1. Czekolade polozyc na patelni, wstawic do nagrzanego piekarnika na 4-5 min.
2. Miekka czekolade utrzec na gladka mase z 2 lyzkami mleka. W 100 ml cieplego mleka rozpuscic kakao.
3. Reszte mleka zagotowac z cukrem, dodac roztarta czekolade i kakao. Dobrze rozbic, by nie bylo grudek, zagotowac. Zdjac z ognia, wlac smietane, wymieszac.
4. Zoltka ubic, powoli wlewac do goracej zupy. Przez caly czas ubijac trzepaczka, by sie zoltka nie sciely. Pod koniec wlac likier. Wymieszac, ostudzic, wstawic do lodowki.
5. Orzechy grubo posiekac. Ubic kremowke. Zupe przybrac orzechami i bita smietana.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)