

Domácí čokoládový termix

250 ml mléka
2 polévkové lžíce hladké mouky
4 polévkové lžíce cukru
2 celá vejce
200 g hořké čokolády
1 - 2 tučné tvarohy nebo mascarpone, či tvaroh a jogurt

Studené mléko nalijeme do dvouplášťového hrnce ("pískáčku"), přidáme do pěny našlehaná vejce, mouku a cukr. Pečlivě rozmícháme a začneme zahřívát. Do vlažné směsi přisypeme na kousky nalámanou čokoládu a stále mícháme. Až směs začne houstnout, ještě povaříme cca 3 min. Necháme mírně zchladnout a do ještě teplé směsi vmícháme metličkou mascarpone nebo tvaroh. Rozmícháme dohladka. Směs je velmi vydatná, proto ji rozdělíme do menších mističek. Zdobíme podle chuti, ale není potřeba, chutná sama velmi dobře.

Dietnější varianta se dá připravit bez mouky a vajec nahrazením 2 PL škrobu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---