



GENERELL

Cozy Chokolade

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **1**

Cozy Chokolade är en varm drink. Inför höstens och vinterns utomhusaktiviteter har Gammel Dansk tagit fram två nya värmande drinkar tillsammans med drinkkreatören Bella Porcile.

Drinkarna som baseras på te och varm choklad smaksätts med örter och bär från de svenska skogarna. Den andra drinken heter Den varme och skogen.

Pressbilder: AnoraFotograf: Fredrik Wannerstedt



INGREDIENSER



Till 1 drink

- 1-2 msk chokladpulver
- 15 cl kokosmjölk
- 1 knivsudd finhackad röd chili
- 2 cl granskottssirap, t ex jokkmokksbär
- 5 cl gammel dansk vispgrädde

Dekoration

- marshmallows
- lingonpulver
- grankvist

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda chokladpulver, kokosmjölk, chili och gransirap i en kastrull. Hittar du inte gransirap går det bra att söta upp chokladen med lite honung eller råsocker. Värm på spisen. Häll upp den varma chokladen på förvärmad termos och ta med ut i skogen.
Ta med Gammel Dansk i plunta.

2

Ta med en halv förpackning med vispgrädde för det måste nämligen finnas luft i förpackningen för att kunna skaka grädden tjock.
Skaka kartongen med grädde så den blir krämig nog att skiktas över chokladen. Montera ihop drycken på plats runt elden. Elda på marshmallows tills de blir fint gyllenbruna. Pudra lingonpulver över grädden, dekorera med grankvist.

