



GENERELL

Varm choklad med chokladsås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **10 min** Portioner: **1**



Varm choklad med både grädde, marshmallows och chokladsås. Helgmyset är räddat!

INGREDIENSER

Chokladdryck

2 deciliter mjölk
1 matsked kakao
0.5 matsked vaniljsocker



Chokladsås

0.5 deciliter kakao
0.5 deciliter socker
0.5 deciliter grädde

Topping

0.5 deciliter grädde
några minimarshmallows

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med chokladsåsen. Vispa ned alla ingredienser i en kastrull och låt koka upp tills såsen börjat tjockna.
- 2** Vispa ihop alla ingredienser till drycken i en kastrull och värm upp. Vispa under tiden grädden till toppningen.
- 3** Häll upp drycken i en kopp, toppa med lättvispad grädde, några marshmallows och ringla slutligen över chokladsås. Njut!