Horká čokoláda Francois Pralus Cacao Show 75%

Horká čokoláda, kterou Vám nabídnou jen v několika vyhlášených pařížských kavárnách a která získala **zlatou medaili** Academy of Chocolate, Londýn, 2009 v kategorii ***Best Unflavoured Drinking Chocolate.***

Rodinná čokoládovna Francois Pralus vyrábí výjimečnou čokoládu ve francouzském městečku Roanne již od roku 1955.
Francois Pralus rád cestuje a kakaové boby si osobně vybírá u pěstitelů. Na výrobu čokolády používá pouze čisté kakaové máslo bez jakýchkoli příměsí rostlinných tuků a třtinový cukr místo cukru řepného. Nikdy nepoužívá vanilin ani umělá aromata. Všechny výrobky jsou 100% bez přítomnosti geneticky modifikovaných organismů.

Recept na 2 šálky tradiční horké čokolády

- 50 g čokolády (2 vrchovaté polévkové lžíce)
- 1 hrnek cca 12% neslazené smetany (cca 1 decilitr)

Postup

Nalejte smetanu do kastrolku a rozpusťte čokoládu nad mírným plamenem. Pak jemně zahřívejte než se dostane do varu. Krátce povařte 1-2 minuty za stálého míchání, až čokoláda dosáhne příjemné hladkosti a hustoty. Nechte mírně zchladnout na teplotu vhodnou k pití a poté servírujte. Čokoládu je vhodné vařit ve vodní lázni, abychom zamezili případnému připálení.

čokobanka.cz
gurmánské čokolády z rodinných čokoládoven