

zupa czekoladowa



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czekolada	80 gram
mleko	1 litr
cukier	4 łyżki
wanilia	1 kawalek
żółtko jajek	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotowujemy z wanilią. Wanilię wyjmujemy. Czekoladę zcieramy na tarce, zalewamy mlekiem i zagotowujemy.

Żółtka ucieramy z cukrem i wlewamy do gorącego mleka, ubijając trzepaczką przez około 10 minut. Zupę studzimy i wstawiamy do lodówki. Podajemy z biszkoptami, sucharkami lub bezami z pozostałych białek.