



JERNEJ KITCHEN

VROČA ČOKOLADA S KARAMELIZIRANIMI LEŠNIKI

Zame je nihče ne naredi bolje kot Jernej. Ahhh, ta je resnično najboljša, pa še brez dodanega sladkorja.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 15 MINUT

KARAMELIZIRANI LEŠNIKI

1 žlica lešnikov

1 žlica karamele

VROČA ČOKOLADA

20 g masla

20 g gladke bele moke, tip 500

400 ml mleka

100 g temne čokolade (70% kakava)

1 žlica ruma (poljubno)

ščepec: soli, mletega cimeta, mletega kardamoma, mletega pimenta, mletega ingverja

5 žlic spenjenega mleka (poljubno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

kozica

kuhinjska metlica

KARAMELIZIRANI LEŠNIKI

Najprej pripravimo karamelo. Dve žlici sladkorja in eno žlico vode damo v suho ponev in pristavimo na močan ogenj, tako da se sladkor popolnoma raztopi, kuhamo 5 minut, nastala bo temna karamela. Odstavimo z ognja. V ponvi popražimo lešnike, po minuti dodamo karamelo. Dobro premešamo, tako da se lešniki karamelizirajo. Odstavimo z ognja in lešnike prestavimo na papir za peko, da se ohladijo.

VROČA ČOKOLADA

V ogreto kozico damo maslo, počakamo, da se zmešča in dodamo moko, naredimo bešamel. Na nizkem ognju kuhamo tri minute. Redno mešamo, da zmes ne porjavi. Dodamo 100ml mleka, neprestano mešamo, tako da dobimo gosto zmes. Postopoma dodajamo preostalo mleko, da se zmes zgosti. Nadaljujemo s kuhanjem in mešanjem dokler zmes ne zavre. Sedaj začnemo postopoma dodajati koščke temne čokolade. Ko se ta popolnoma vmeša v zmes, odstavimo z ognja.

POSTREŽEMO

Dodamo rum, ščepec morske soli, ščepec mletega kardamoma, ščepec mletega pimenta, ščepec mletega cimeta, ščepec mletega ingverja. Dobro premešamo, nalijemo v poljubne skodelice, na vrhu dodamo žlico ali dve spenjenega mleka ter nekaj karameliziranih lešnikov.