

Karšto šokolado paruošimas

PASIRINKITE PIENO KIEKĮ

125 ml



tirštas
karštas
šokoladas

200 ml



vidutinio
tirštumo
karštas
šokoladas

300 ml



kakavos
gėrimas

1

Pamatuokite pieno kiekį pagal
tai, kokio tirštumo gėrimo
norite.



2

Supilkite pieną į puodą ir
įberkite 1 paketį karšto
šokolado miltelių.



3

Kaitinkite nuolat maišydami,
kol gėrimas sutirštės.



~3 min

4

Supilkite karštą šokoladą į
puodelį ir pabarstykite
dekoravimo mišiniu.





Kaitinimas

Kaitinkite gėrimą ant vidutinės kaitros, nuolat maišydami, kad jis neprisviltų ir neišbėgtų iš puodo.



Dekoravimo mišinys

Tiršto ir vidutinio tirštumo karšto šokolado paviršiuje dekoravimo mišinys išlieka. Kakavos gėrimo paviršiuje lieka tik zefyriukai, o likęs dekoravimo mišinys nugrimzta į dugną.

Į el. parduotuvę



lastella.lt

Sekite mus



@lastella_ee



lastellae