



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Kakao

Na wierzch dać ubitą osłodzoną pianę z białek (na 1 białko 3 dkg cukru) lub ubitą śmietankę kremową.

Składniki:

- kakao, 2 dag
- woda, 0.1 l
- mleko, 1 l
- cukier, 3 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować mleko. Kakao rozmieszać dokładnie z wodą, aby nie by grudek, wlać do wrzącego mleka, osłodzić do smaku i gotować około minut. Podawać gorące w dzbanku. Zamiast mleka można kakao gotować na wodzie i połączyć z żółtkiem utartym z cukrem.

