

נקניק שוקולד

החומרים הדרושים:

- 8 מצות
- 1 כוס יין מתוק. מומלץ יין אדום
- 200 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כוס חלב
- 2 כפות אבקת קקאו
- 1 כוס סוכר
- 1 כפית נס קפה
- 150 גרם חמאה חתוכה לקוביות

הכלים הדרושים:

- קערה
- כף
- כפית
- סיר קטן
- כף עץ
- נייר אלומיניום
- גביעוני נייר
- סכין

אופן ההכנה:

1. מפוררים את המצות לחתיכות קטנות ומשרים אותן ביין.
2. ממסים בסיר על אש קטנה את החלב, אבקת הקקאו, השוקולד, הסוכר והקפה הנמס.
3. מסירים מהאש ומוסיפים את החמאה. מערבבים עד להמסה.
4. סוחטים את המצות ומוסיפים לתערובת.
5. מחלקים את התערובת לשלוש, מגלגלים כל שלישי בנייר אלומיניום לגליל מאורך ומצננים במקרר כשעתיים.
6. לפני ההגשה מסירים את נייר האלומיניום, חותכים את הגליל לפרוסות ומניחים בגביעי נייר.

בתיאבון!