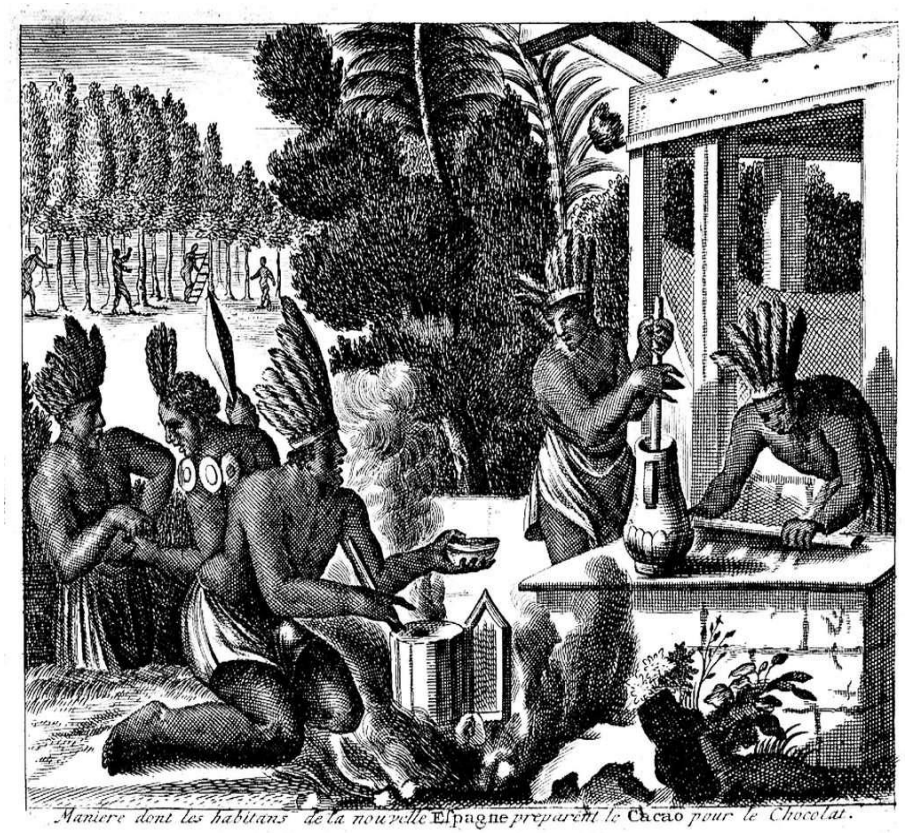
Горячий шоколад

Изысканный напиток, который несложно приготовить своими руками в несколько этапов. Горячий шоколад не только вкусный, но и более полезный, чем плиточный родственник

Какао- бобы

Немного истории

- **Горячий шоколад имеет давнее происхождение; еще во времена древних ацтеков, шоколад подавался горьким и холодным, и готовили его только знатным персонам.**
- **Индейцы растирали какао-бобы в пасту, затем смешивали их со специями, ванилью, перцем и водой.**
- **В специальных сосудах взбивали получившуюся жидкость, чтобы получить пену, поэтому напиток назывался «чоколатль» – предположительно «пенная вода».**
- **Отсюда произошло и название – шоколад.**
- **Напиток получался густым и употребляли его после брожения.**
- **Подавался он только мужчинам знатного происхождения.**



Взбитым густым напитком из какао-бобов индейцы угостили у себя на приеме генерала Эрнана Кортеса и в 1527 году он привез в Испанию не только какао-бобы, но и рецепт употребления шоколада. Он пришелся по вкусу Европейской знати, простым людям этот напиток был недоступен.

Простейший рецепт горячего шоколада

Состав:
шоколадная плитка — 100 г;
молоко — 400 мл;
сахар — 50 г.
Способ приготовления:
1. Плитку размельчить и перемешать в однородную массу с 200 мл заранее подогретого молока.
2. Равномерно распределить сахар, не переставая помешивать смесь ложкой. После тщательно перемешать с оставшимися 200 мл молока.
Так быстро и просто можно приготовить горячий шоколад у себя дома, не прибегая к особым кулинарными навыкам и опыту. Для большего наслаждения добавляем по вкусу любимые сладости и приправы, завершаем украшениями из сливок или измельчённых орехов. Приятного аппетита!

Горячий шоколад по-итальянски

Время подготовки
15 mins
Время готовки
5 mins
Общее время
20 mins
Калории: 200 kcal

Ингредиенты

1.5 ч. л. Кукурузный крахмал
400 мл Жирные сливки
100 г Горький шоколад (не менее 70 %)
2 ст. л. Сахар

Пошаговый рецепт

Этап 1. Смешиваем крахмал со ½ сливок и взбиваем до однородной консистенции.
Этап 2. Другую часть сливок переливаем в кастрюлю и доводим до кипения на максимально тихом огне.
Этап 3. После загустения массы вливаем смесь кукурузного крахмала и перемешиваем.
Этап 4. Снимаем кастрюлю с огня, измельчаем шоколад и добавляем к горячей массе.

Горячий шоколад с бананом

банан — 2 штуки;
черный шоколад — 100 г;
молоко — 800 мл;
сахар — по вкусу;
корица молотая — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Шоколад разломать на кусочки. Очищенный 1 банан разрезать на 4 части.
2. В кастрюльку влить молоко, ввести в него шоколад и банан, поставить на огонь.
3. Смесь на огне постоянно помешивать до полного растворения всех компонентов.
4. Добавить сахар и корицу.
5. Шоколад снять с огня и пропустить через блендер.
6. При подаче напиток украсить кусочками второго банана.

Горячий шоколад с медом и маршмеллоу

молоко — 800 мл;
горький шоколад — 200 г;
крахмал кукурузный — 3 ч. л.;
мед — 2 ст. л.;
ванилин — по вкусу;
соль — 1 щепотка;
сахар — по вкусу;
взбитые сливки — по вкусу;
маршмеллоу — для украшения.

Способ приготовления:

1. Растворить крахмал в 0,5 стакана молока.
2. Оставшееся молоко поставить на огонь и постепенно ввести в него сахар, мед, шоколад и ванилин.
3. Помешивать молоко до полного растворения всех компонентов. Добавить крахмал. Снова перемешать и снять с огня.
4. Шоколад разлить по чашкам. Украсить взбитыми сливками и маршмеллоу.

Горячий шоколад по-мексикански

молоко — 500 мл;
горький шоколад — 50 г;
коричневый сахар — 50 г;
яйцо — 1 штука;
соль — 1 щепотка;
корица (порошок) — 1 ч. л.;
ванильный сахар — 1 ч. л.

Способ приготовления:

1. Шоколад поломать на кусочки. Добавить сахар, соль и пряности. Перемешать.
2. Смесь залить молоком и подогреть на слабом огне, постоянно помешивая, до полного растворения шоколада.
3. Снять с огня, аккуратно ввести яйцо, вернуть на плиту и варить еще около 5 минут, постоянно помешивая.
4. Готовый напиток взбить венчиком и разлить по чашкам. ПРи подаче можно украсить палочками корицы.

Ссылки «Горячий шоколад»

https://youtu.be/XkhG51vZjwY

https://youtu.be/OoOeO8lWDOU