

Chocolate de Motecuhzoma

Kategorie: Nealkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce máslo
10 g kakao práškové
chile parika pálivá
1 lžíce cukr krystal
mléko
sůl
vanilkový lusk
skořice mletá
pepř jamajský -nové
1 lžíce med
2 ks vejce

Postup

V kastrůlku na mírném ohni rozpustíme v másle kakao nebo hořkou čokoládu na vaření, chile a cukr, odstavíme, zalijeme mlékem, promícháme a znovu uvedeme do varu na plotýnce nebo ve vodní lázni. Přidáme ostatní přísady a za neustálého míchání chvíli povaříme a těsně pod bodem varu bohatě našleháme. Vyjmeme vanilku a do poháru přidáme celý žloutek.

Motecuhzoma, řečený Montezuma, byl předposlední mexický aztécký panovník, vzdal se dobyvateli Hernandu Cortésovi. O Motecuhzomovi se tradovalo, že za den vypil tohoto svého oblíbeného nápoje několik desítek pohárů, víc, než je Angličan zvyklý vypít čaje!