

Fireball Hot Chocolate

Det är den varma chokladens tid och Fireball delar nu med sig av ett recept med sting i vuxentappning. Fireball Hot Chocolate gör du enkelt hemma, den innehåller de klassiska varm choklad-komponenterna som choklad, mjölk och grädde, men toppas med den ikoniska kanellikören Fireball för mer djup och karaktär.



Fireball Hot Chocolate

- 40 ml Fireball
- 50 g mörk choklad
- 100 ml mjölk
- 100 ml vatten
- 1 msk socker

Garnering:

- 40 ml vispgrädde
- 1 tsk råsocker

Metod:

Bryt chokladen i mindre bitar. Smält den tillsammans med mjölk, vatten och socker i en kastrull. Rör ut chokladen tills den smält ordentligt. Tillsätt Fireball och värm upp chokladen, se till så att den inte kokar. Håll sedan upp chokladen i glas eller kopp och toppa med lättvispad grädde och råsocker.

För fler drinkrecept klicka här.