

Ciocolată cu cafea și chili



Usor

Ingrediente:

- 1 cutie [Ciocolată de casă](#) de la Dr. Oetker
- 2 lingurițe cafea solubilă
- 1 vârf de cuțit cu boia iute
- 1 vârf de cuțit cu scorțișoară
- 1 vârf de cuțit cu nucșoară

Mod de preparare:

Într-un vas cu diametrul de 14-18 cm se prepară un sirop din 50 ml apă și 100 g zahăr, care se fierbe 1 minut la foc mediu. Se ia vasul de pe foc, se adaugă conținutul cutiei și se amestecă energic timp de 1 minut. Se adaugă apoi cafeaua, boiaua, scorțișoara și nucșoara, se omogenizează și compoziția astfel rezultată se toarnă în forma specială din cutie. Se lasă apoi la răcit timp de o oră în frigider și încă 3-4 ore la temperatura camerei.

