Varm chokolade med chili

Ingredienser:
½ liter vand (ønskes der en sødere chokolade kan vand byttes ud med mælk)
1 kanelstang (5 cm.)
2 hele nelliker
¼ tsk. anisfrø
40 gram mørk chokolade (gerne 70 %)
2-3 spsk. rørsukker
(1 tsk. tørret chili)

Sådan laver du varm mayachokolade

1. Sæt vand eller mælk til opvarmning i en gryde *(må ikke koge).*
2. Knus kanelstangen. Rist kanel sammen med nelliker, (chili) og anisfrø på en varm pande.
3. Put krydderierne i vandet/mælken. Lad det trække 8-10 min.
4. Hak chokoladen og smelt chokoladen i et vandbad.
5. Når vandet/mælken med krydderierne er varmt sies det over i chokoladen. Pisk i chokoladen imens.
6. Pisk til det skummer. Smag til med rørsukker.
7. Serveres i små glas.