

# Lichior de ciocolata

[shashin type="photo" id="17507" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragii mei, am vrut de tare mult sa prepar un lichior de ciocolata delicios, ataaat de delicios incat cu greu sa ii reziste cineva. Ei bine, pot spune acum ca am reusit ☐

Reteta e culeasa din revista „Bild der Frau”, nr. 6

„November/Dezember 2011”, pe care am primit-o cu putin inainte de Craciun de la doua prietene absolut speciale.

Din aceeasi revista am preluat si cremele de la [Tortul Potcoava](#), pe care il aveam afisat intr-o revista de-a mea, fooarte veche, dar la care in afara aspectului, a formei de potcoava, nu mi-a placut mai nimic ☐

Lichiorul asta e un deliciu, asa ca sper ca il veti incerca numaidecat!!! E bun si simplu, dar e minunat turnat peste inghetata sau peste vreo prajitura cu ciocolata, avand o consistenta mai densa, asemanatoare unei creme.

Ingrediente pentru cca. 1 litru:

- 250 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 250 ml smantana dulce pentru frisca
- 250 ml lapte
- 50 g zahar
- 50 ml [lichior de nuci](#)
- 200 ml coniac sau whisky

Sfat: Nu va faceti griji daca nu aveti lichior de nuci, il puteti inlocui cu rom (alb) sau cu ce mai gasiti pe-acasa. De asemenea, daca doriti ca lichiorul sa fie mai lichid, inlocuiti smantana cu aceeasi cantitate de lapte si ciocolata neagra cu una de lapte.

Mod de preparare:

Se marunteste ciocolata. Se topeste, la bain-marie, impreuna cu smantana lichida, laptele si zaharul. Dupa ce se raceste bine, se adauga lichiorul si coniacul sau whisky-ul. Se mai adauga zahar, daca e nevoie (dupa gust). Se umple o sticla si se pune la rece (in frigider). Inainte de a fi servit, se agita bine sticla.

Oricum, lichiorul asta e mai mult pentru consum imediat, si la noi chiar n-a avut deloc viata lunga :)))

...de fapt, astea sint singurele poze, si ele facute pe fuga, deoarece paharele abia asteptau sa fie umplute:

```
[shashin type="photo" id="17508,17509" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Noroc!

```
[shashin type="photo" id="17510" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Sfat: se poate pastra cca. 2 saptamani, la frigider.

...desi m-as mira sa reziste atata ☐