***Уютный рецепт: Горячий белый шоколад***

Известно ли вам, что Вольфганг Амадей Моцарт в своей опере "Так поступают все женщины " увековечил горячий шоколад. И в то же время художник Жан Этьен Лиотар создал серию картин с горячим шоколадом, самой известной из которых является знаменитая "Шоколадница ", написанная в 1743 -1745 гг. На картине портрет Анны Бальдуф. Скорее всего, Анна, дочь обедневшего рыцаря, была горничной при дворце Марии-Терезии. Принц Дитрихштейн, невзирая на положение девушки, женился на ней, а в качестве свадебного подарка заказал Лиотару портрет своей невесты в той самой одежде, в которой увидел её впервые.



**Итак, приступим.**

**Ингредиенты на одну чашку:**

* белый шоколад - 65 г
* молоко - 300 мл
* 1/2 банана
* 1 ч. л. специй (можно взять корицу, гвоздику или взять готовый набор для глинтвейна)



**Приступаем к приготовлению!**

1. Пюрируем половинку банана.

2. Смешиваем в сотейнике банан, молоко, специи и ставим на огонь. Снимаем, когда смесь сильно нагреется, но еще не кипит.

3. Добавляем шоколад и быстро перемешиваем до полного растворения.

4. Процеживаем готовый напиток через ситечко в чашку. Не волнуйтесь, что много банана останется на сите, напиток всё равно получается супер банановым. Это и делает его таким необычным!

Горячий шоколад можно украсить сверху зефирками или взбитыми сливками.

**Желаю вам приятного аппетита!**