

Mor Lizzi's opskrifter.

Varme drikke med chokolade.

Varm chokolade:

1 l sødmælk,

2 vanillestænger flækkes og bringes i kog og tages af varmen.

Vanillekornene skræbes ud i mælken.

Rør det godt rundt og lad det stå i ca. 10 min.

130 gr. lys chokolade brækkes i mindre stykker og kommes i mælken.

Mælken varmes op til kogepunktet mens der røres godt indtil chokoladen er smeltet.

Serveres varm og skummende – evt. med en klat flødeskum.

Varm hvid krydderrik:

1 l sødmælk blandes med 5 cm. kanelstang,

2 flækkede vanillestænger,

¼ tsk. stødt muskat.

Kanelen og vanillen tages op og vanillekornene skræbes ud og kommes i mælken, sammen med ¼ tsk. mandelessens.

Hældes i glas og pyntes med Nesquick eller kanel og 1 kanelstang i hvert glas.

Varm kaffedrik:

Der laves 3 dl meget stærk kaffe.

3 dl mælk bringes i kog under omrøring.

I hver kop kommes 1 spsk. kaffesirup og 1 del mælk og 1 del kaffe kommes i koppen der toppes med flødeskum og chokoladeflager.