Горький шоколад – 100 г;

Горячий шоколад «Пикантный»

Молоко – 400 мл;

Перец чили – 1 штука;

Ванильный стручок – ½ штуки;

Палочки корицы – 1 штука;

Коньяк – 1 ст. л;

Тростниковый сахар – по вкусу;

Взбитые сливки – по вкусу;

Какао – по вкусу.

Натереть шоколад на крупной терке — необязательно до самого остатка, главное, чтобы большая часть была измельчена, а также не попадалось слишком крупных кусков.

Разрезать вдоль стручок ванили, разломать пополам чили и уложить их вместе с коричной трубочкой в сотейник с молоком.

Поставить молоко на огонь и сильно разогреть, не доводя до кипения. Тогда всыпать натертый шоколад и, помешивая, варить минут десять.

Извлечь специи, добавить сахар в шоколад по вкусу, снять с огня и влить коньяк или амаретто.

Разлить напиток по чашкам, сверху выложить взбитые сливки и посыпать шоколадной крошкой или какао-пудрой.