

# Lumumba.

En klassisk Lumumba består av varm choklad som spetsas med konjak och toppas med vispad grädde. Drinken kan serveras både varm och kall, toppingen kan varieras och även spritsort kan bytas ut efter tycke och smak. Vi gör här den klassiska varianten på konjak, men det är även gott att använda rom, punsch eller calvados.



1

Cocktail

Varma drinkar

## Ingredienser:

4 cl konjak  
1,5 dl varm choklad  
3 msk vispad grädde

## Gör så här:

1. Värm chokladmjölken.
2. Vispa grädden löst.
3. Mät upp konjak i ett glas eller mugg som tål värme. Fyll på med choklad, rör om och toppa med grädde.
4. Garnera med allt gott du kommer åt, tex mini-marshmallows, riven choklad, minimaränger eller pudra över kakao.



Spara i lista

## Larsen VS, 350ml

Systembolagsnummer: 181

209,00 kr

---

Larsen VS har fruktiga aromer av torkad aprikos, apelsinblom och toner av vanilj. Detta är en väldigt harmonisk cognac, inte minst på grund av den långa och fruktiga eftersmaken.

## Fler härliga drinkar med choklad:



Xanté Dark Chocolate & Pear med mörk varm choklad och mintcrisp.

Xanté Dark Chocolate & Pear är en härlig fusion mellan mörk choklad, päron och konjak. Prova vårt recept på en varm drink med mörk choklad och mintcrisp.

[Läs mer](#)

---



## Sveavägen.

Den här innovativa drinken kommer från baren på Hotell Scandic Downtown Camper på Brunkebergstorg.

[Läs mer](#)

---



## Kaffedrink med Amarula, choklad och hasselnötskrokant.

Linnéa har tagit fram en kaffedrink med smak av choklad och smörkola som passar perfekt efter en dag ute i kylan.

[Läs mer](#)

---



## Xanté Latte & Pear till goda kaffedrinkar.

Nu lanseras Xanté Latte & Pear, en likör med den klassiska päronsmaken som kombineras med en silkeslen men intensiv kaffesmak. Perfekt till smarriga kaffedrinkar.

**Läs mer**

---

Utskrift