

SUPERCHOCO-CHOCOLADEROOM



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 200 g goede, bittere chocolade - 250 ml melk - 1 heel ei

1. Breek de chocolade in stukjes en doe deze in de kom van de blender. Druk enkele keren op Pulse om de chocolade grof te vermalen. Verwarm de melk. Voeg de warme melk toe aan de chocolade in de blender en mix ca. 20 seconden op snelheid 3 om de chocolade te laten smelten.

2. Voeg het hele ei toe en mix nog 10 seconden.

3. Verdeel het mengsel over individuele schaalpjes en laat minstens 3 uur in de koelkast opstijven.

Blender Power 4 ■