

WARME CHOCOLADEMELK



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 GLAZEN

- 240 gram pure chocolade - met een cacaogehalte van 70% - 20 gram suiker - 400 ml volle melk - 270 ml slagroom

1. Breek de chocolade in stukken en doe ze in de rvs-kom. Hak de chocolade fijn door het EXPERT programma in te stellen op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Spatel de chocolade van de wanden naar het midden van de kom.

2. Voeg de suiker, de melk en de slagroom toe en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/90 °C. Giet de chocolade in glazen of kopjes en dien ze meteen op.

Cook Expert ■