

## Warme Peperkoek Chocolademelk / Gingerbread Hot Chocolate



### **Boodschappenlijst**

1 liter melk	2 theelepels koekkruiden
2 kaneelstokjes, licht geplet	50 ml Frangelico of Amaretto likeur (optioneel)
1 eetlepel kandisuiker	100 ml slagroom + 1 eetlepel suiker, geklopt
250 gram pure chocolade, fijngehakt	marshmallows, om te serveren (optioneel)

### **Zo maak je een Peperkoek warme chocolademelk**

Doe de melk, kaneelstokjes en kandisuiker in een steelpan.

Verwarm het op laag vuur al roerend tot de melk net kookt en begint te stomen.

Neem de pan van het vuur, verwijder de kaneelstokjes en gooi ze weg.

Klop de gehakte chocolade er geleidelijk door en hou een stukje achter om erover te raspen.

Roer de koekkruiden erdoor als de chocolade gesmolten is, roer de likeur er door, als je daarvoor kiest.

Klop de slagroom met de suiker tot je zachte pieken ziet.

Verdeel de warme chocolademelk over de voorverwarmde mokken en schep er slagroom op.

**Bestrooi met de geraspte chocolade en serveer warm met eventueel marshmallows er bij.**

## Warme Peperkoek Chocolademelk / Gingerbread Hot Chocolate



### Shopping list

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1 liter whole milk                  | 2 teaspoons cookie spices                         |
| 2 cinnamon sticks, slightly crushed | 50 ml Frangelico or Amaretto liqueur (optional)   |
| 1 tablespoon sugar candy            | 100 ml double cream + 1 tablespoon sugar, whipped |
| 250g dark chocolate, finely chopped | marshmallows, to serve (optional)                 |

### How to make a Gingerbread Hot Chocolate

Put the milk, cinnamon sticks and sugar candy in a saucepan.

Warm over a low heat, stirring, until the milk just comes to a simmer and starts steaming.

Remove the pan from the heat, remove and discard the cinnamon sticks.

Gradually whisk in the chopped chocolate (reserving a little to grate on top).

When melted stir in the cookie spice until creamy and if using, stir in the liqueur of your choice.

Whip the cream with the sugar until it just holds soft peaks.

Divide the hot chocolate among warmed mugs and top each with the whipped cream.

**Sprinkle with the grated chocolate chocolate and serve hot with marshmallows, if you like**