

Chique warme chocolademelk / Fancy Hot Chocolate



Boodschappenlijstje

100 gram chocolade, puur en fijngehakt
een snufje fijn zeezout
600 ml volle melk
3 eetlepels fijne suiker
2 eetlepels slagroom, ongeklopt

Decoratie

125 ml slagroom, ter garnering
1 eetlepel fijne suiker
suiker paddenstoeltjes (optioneel)

Zo maak je Fancy warme chocolademelk

Doe de fijngehakte chocolade en het zout in een kom.
Verwarm de melk en suiker tot het bijna kookt en giet het dan over de chocolade.
Blijf kloppen tot de chocolade gesmolten is.
Als de chocolade gesmolten is, roer je de ongeklopte room erdoor

De opmaak

Klop de slagroom met de suiker stijf en spuit een flinke toef op de chocolademelk
Zet er suiker paddenstoeltjes op.

Serveer de Fancy hot chocolate direct!

Chique warme chocolademelk / Fancy Hot Chocolate



Shopping list

100g dark chocolate, finely chopped
a pinch of fine sea salt
600ml whole milk
3 tablespoons caster sugar
2 tablespoons cream

Decoratie

125 ml double cream
1 tablespoon caster sugar
little sugar mushrooms (optional)

How to make Fancy hot chocolate

Combine the chopped chocolate and salt in a bowl.
Heat the milk and sugar until almost boiling, then pour it over the chocolate.
Keep whisking until the chocolate is melted.
Once the chocolate has melted, stir in the unbeaten cream

To decorate

Beat the double cream with the sugar until stiff peaks appear, pipe a rosette on the chocolate.
Put some sugar toadstools on top.

Serve the Fancy hot chocolate immediately!