

KERST 2023

HET IS
WINTERTIJD.



Kies een taal

Deutsch

English

Français

Nederlands

WARME CHOCOLADEMELK

RECEPTEN VOOR EEN GEZELLIGE WINTERDAG

Luxe chocolademelk met marshmallows

Deze luxe warme chocolademelk met marshmallows is een echte verwennerij voor chocoladeliefhebbers - gebruik pure of melkchocolade, afhankelijk van wat je lekker vindt.

Voor 4 mokken:

600 ml	melk
142 ml	slagroom / mascarpone*
100 g	chocolade in blokjes

1. Giet de melk en de slagroom in een pan. Voeg de blokjes chocolade toe.
2. Breng zachtjes aan de kook en blijf roeren totdat de chocolade helemaal gesmolten is.
3. Serveer de chocolademelk in mooie mokken. Bestrooi met mini marshmallows en een beetje geraspte chocolade.
4. Voor een alcoholische twist voor de volwassenen voeg je 2 à 3 eetlepels brandewijn toe.

Huisgemaakte warme chocolademelk

Geniet van een zelfgemaakte warme chocolademelk. Perfect voor als het 's avonds kouder wordt. Voeg een snufje chilipeper, kaneel of rum toe.

Voor 1 mok:

250 ml	melk naar keuze
1 eetl.	cacao
1-2 eetl.	bruine suiker
25 g	pure of melk chocolade, blokjes plus een rasp om te serveren
1 el	slagroom

1. Verwarm de melk, cacao, suiker en blokjes chocolade in een kleine pan op middelhoog vuur tot het stoomt en de chocolade is gesmolten.
2. Klop om de cacao op te lossen.
3. Giet in een mok en voeg de room toe, zodat deze bovenop blijft drijven.
4. Rasp er nog een beetje chocolade over om te serveren.



*Klop 1 deel mascarpone luchtig en voeg hier al mixende 2 delen slagroom (en de benodigde hoeveelheid suiker) aan toe. Zo ontstaat er een lekkere volle room.

GENIET VAN HET WINTERSEIZOEN!

senator[®]
Made in Germany. Since 1920.