

Verkade Chocolademelk

Porties: 4

250 ml verse slagroom

222 g Verkade chocolade Puur of Extra Puur

8 g vanillesuiker

250 ml volle melk

2 Verkade Nobo Sprits speculaas koekjes

1. Klop de helft van de slagroom met de helft van de vanillesuiker totdat hij bijna stijf is. Zet opzij.
 2. Breng de rest van de ongeklopte slagroom in een steelpan langzaam aan de kook. Hak of breek ondertussen de Verkade chocolade in stukjes.
 3. Neem de pan van het vuur en roer de Verkade chocolade met een garde door de room. Blijf roeren totdat de chocolade is gesmolten en het mengsel helemaal glad is. Voeg al roerend met de garde de melk en de rest van de vanillesuiker toe totdat je chocolademelk lekker warm is
 4. Verdeel de chocolademelk over bekers of glazen en schep voorzichtig de geklopte slagroom er bovenop.
 5. Verkruiemel de spritsen met de hand en verdeel de kruimels over de slagroom. Serveren met een koffie of theelepels. Ik denk dat bovenstaand receptuur voor 4 personen is.
- Variatietip - Voor volwassenen kun je aan de warme chocolademelk nog een scheutje likeur toevoegen
 - Tip - Heb je nog een pure chocoladeletter over? Die kun je ook gebruiken voor deze chocolademelk!
 - Tip - Liever Vegan? Gebruik Verkade pure chocolade, plantaardige melk in plaats van melk en slagroom om de chocolademelk te maken. Spuit wat AH Plantaardige Topping op de warme chocolademelk nadat je die over de bekers of glazen hebt verdeeld