

## WARM RECEPT



# BICERIN

Sterke koffie en pure chocolade vormen al sinds 1763 de ingrediënten van het populaire 'Bicerin' drankje uit Turijn. Een lekkernij die niet alleen de Italianen doet watertanden.

## INGREDIËNTEN (VOOR 2 GLAZEN)

- 2 kopjes SENSEO® Espresso koffie
- 150 g puur chocolade (liefst uit Turijn)
- 150 g volle melk
- 2 theelepeltjes rietsuiker
- 500 ml vers geklopte slagroom (zonder suiker)

## BENODIGHEDEN

- 2 glazen
- Garde



# BEREIDING

## STAP 1

Schenk 1 kopje SENSEO® Espresso koffie in elk glas.



## STAP 2

Voeg de melk, rietsuiker en chocolade in een pan. Laat de chocolade smelten en laat 2 à 3 minuten zacht koken. Verdeel het chocolademengsel over 2 glazen.

## STAP 3

Klop de slagroom met een garde tot de gewenste dikte.

## STAP 4

Maak het drankje af met 2 à 3 eetlepels slagroom. Voor de decoratie van het geheel kunnen er nog wat schaafsels van de pure chocolade overheen worden gestrooid.

A vertical blue line with small open circles at the top, middle, and bottom. A horizontal line segment extends from the middle circle to the left, pointing towards the text.

## STAP 5

Laat de glazen voor een paar minuten rusten voor de juiste balans van de vloeibare elementen.

# GENIETEN!