

Ingrediënten voor 2 personen

100 g extra bittere chocolade
125 ml slagroom
2 eierdooiers
1 el poedersuiker
1 el creme de cacao (Gall & Gall)
4 chocoladesticks.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chocoladecreme

Lekker (enigzins klassiek) met chocolade

Hulpmiddelen

Kompanhouten lepelkopjes

Vorbereiding

Chocolade in stukjes breken boven hittebestendige kleine kom.

Bereidingswijze

Kom in pan met kokend water hangen (bodem van kom mag die van de pan niet raken). Chocolade langzaam laten smelten, af en toe roeren. In steelpan slagroom aan de kook brengen. Vuur laag zetten. Dooiers met scheutje warme room in kom losroeren. Dooiermengsel in steelpan schenken en met houten lepel door slagroom roeren. Mengsel al roerend zachtjes verwarmen, tot room gaat binden (mengsel 'hangt' dan aan de bolle kant van lepel, een erin getrokken streep blijft zichtbaar). Pan onmiddellijk van vuur nemen. Gesmolten chocolade door roommengsel scheppen. Poedersuiker en likeur erdoor roeren. Chocolademengsel in koffiekopjes schenken en laten afkoelen. Afgedekt in koelkast zetten.

Serveertips

Kopjes chocoladecreme minstens halfuur voor serveren uit koelkast nemen. Chocoladesticks erin steken. Ook andere likeuren smaken lekker in dit recept. Maak de chocolade creme bijvoorbeeld met sinaasappel-, koffie-, of amandellikeur, of roer er kirsch door.