

Ingrediënten voor 4 personen

100 ml geslagen room (23 procent vet) 80 ml melk 100 gr chocolade (70 procent cacao) 50 ml versgezette, sterke (espresso)koffie. Gewone sterke koffie kan ook. Mespuntje kaneelpoeder 25 gr suiker

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Chocoladepotjes, een toetje die haast een bonbon is.

Je serveert het dan ook in een heel kleine hoeveelheden, met een heel klein lepeltje om er lekker lang van te genieten.

### Bereidingswijze

Breng in een pannetje de slaroom en de melk aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de chocolade in de room al roerend oplossen. Roer nu de koffie en de suiker erdoor. Laat het mengsel afkoelen. Roer af en toe om een velletje te voorkomen. Schenk de chocolade in 4 kleine mooie kopjes en laat de chocolade in de koelkast in ca. 3 uur opstijven. Serveer de toetjes met kleine lepeltjes en geef er eventueel kletskommen of amandelkrullen bij.