

Klassiek Britse warme chocolade / Classic British Dark Hot Chocolate



Boodschappenlijstje

500 ml water

25 gram licht bruine basterdsuiker

20 gram cacaopoeder

200 gram pure chocolade, in stukjes

Om te garneren

slagroom en chocoladeschaafsel

Om te serveren

geroosterde marshmallows

koekjes en Sinterklaas snoep

Zo maak je de Classic British Dark Hot Chocolate

Breng 500 ml water, suiker en cacaopoeder op laag vuur tegen de kook, Laat het chocolademengsel 2 minuten zachtjes door koken.

Neem de pan van het vuur en voeg de chocolade toe, klop het er goed door.

Zet de pan terug op laag vuur en laat nog een minuutje zacht koken.

Klop intussen de slagroom stijf met 2 eetlepels fijne suiker

Schenk de hete chocolademelk in de glazen en spuit er slagroom op.

Strooi chocolade schaafsel op de slagroom.

Serveer de klassieke Hot Dark Chocolate met royale porties zoete garnering

Klassiek Britse warme chocolade / Classic British Dark Hot Chocolate



Shopping list

500 ml water

25g light muscovado sugar

20g Dutch cocoa powder

200g dark chocolate, chopped

To garnish

double cream and chocolate shavings

To serve

toasted marshmallows

cookies and Sinterklaas candy

How to make Classic British Hot Chocolate

Bring 500ml water, the sugar and cocoa powder to a simmer, for 2 minutes.

Take the pan off the heat and add the chocolate, whisking well.

Return the pan to the heat and simmer for another minute.

Meanwhile whip the double cream with 2 tablespoons caster sugar until stiff.

Pour the hot chocolate into glasses and pipe whipped cream on top.

Sprinkle grated chocolate on top of the cream

Serve the Classic Dark Hot Chocolate with generous helpings of sweet garnishes