

## De lekkerste chocolademelk / The tastiest Hot Chocolate



### **Boodschappenlijstje voor 2 personen**

500 ml halfvolle melk  
2 eetlepels slagroom  
1 kaneelstokje  
½ vanillepeul  
50 gram melkchocolade in stukjes  
50 gram pure chocolade in stukjes  
2 snufjes cacao

### **optioneel**

250 ml slagroom, geklopt met 2 eetlepels suiker of opgeschuimde melk

### **Zo maak je de warme chocolademelk**

Meet 400 ml melk af, doe het in de steelpan met room, kaneel en vanille.

Weeg de pure en melk chocolade, samen moet het 100 gram zijn.

Hak de chocolade in kleine stukjes.

Breng de melk langzaam tegen de kook aan op laag vuur.

Op deze manier kan de kaneel en vanille goed blenden met de melk.

Voeg de chocola toe, roer het door de melk en roer met de garde de klontjes er uit.

Schuim de melk op of klop de slagroom stijf.

Schenk de warme chocolademelk in de bekertjes en schep het melkschuim er op.

**Stuif er tot slot cacao op en geef er wat truffel-kruidnootjes bij.**

## De lekkerste chocolademelk / The tastiest Hot Chocolate



### **Shopping list for 2 persons**

#### **Shopping list for twp persons**

500 ml whole milk  
2 tablespoons double cream  
1 cinnamon stick  
scrapings from ½ a vanilla pod  
50g milk chocolate, in small pieces  
50g dark chocolate, in small pieces  
2 pinches of cocoa

### **Optional**

250 ml double cream whipped with 2 tablespoons sugar or frothed milk

### **How to make the hot chocolate**

Measure 400 ml of milk and put it in the saucepan with cream, cinnamon and vanilla.  
Weigh the dark and milk chocolate, together it should be 100 grams.  
Chop the chocolate into small pieces.

Slowly bring the milk to a boil over low heat.

This way, the cinnamon and vanilla can blend well with the milk.

Add the chocolate, stir it into the milk and stir out the lumps with the whisk.

Froth the milk or whip the cream until stiff peaks appear.

Pour the hot chocolate into the cups and spoon the milk froth on top of it.

**Finally, sprinkle cocoa on top and give some truffel kruidnootjes on the side.**