

## Italiaanse Cioccolata Calda / Italian Cioccolata Calda



### **Boodschappenlijstje**

240 ml volle melk  
250 ml slagroom  
4 eetlepels fijne kristalsuiker  
3/4 theelepel maizena  
150 g pure chocolade, gehakt

### **voor garnering**

125 ml slagroom  
1 eetlepel fijne suiker  
chocoladeschilfers,

### **Zo maak je Cioccolata Calda**

Klop 180ml van de melk, de room en suiker in een pan met dikke bodem op middelhoog vuur. Roer af en toe tot het mengsel langs de randen begint te borrelen.

Ondertussen klop je de resterende 60ml melk en maizena door elkaar tot alles goed gemengd is. Zodra het melkmengsel langs de randen borrelt, voeg je het mengsel van melk en maizena toe. Blijf het ongeveer 1 minuut doorkloppen.

Zet het vuur naar medium-laag, voeg de chocolade toe, klop tot het volledig is opgelost.

Blijf ongeveer 5 minuten roeren, tot het mengsel dik genoeg is om een lepel te bedekken. Neem de chocolade van het vuur en giet het in mokken.

Hoewel dit recept 2 grote mokken vult, moet je er rekening mee houden dat het supermachtig is. Dus je zou kunnen overwegen om in plaats daarvan halve mokken te serveren. Garneer met een toef slagroom en strooi er (eventueel) chocoladeschilfers over.

**Serveer onmiddellijk, want de Cioccolata Calda zal blijven indikken als het afkoelt.**

## Italiaanse Cioccolata Calda / Italian Cioccolata Calda



### Shopping list

1 cup whole milk, divided  
1 cup heavy whipping cream  
4 tablespoons granulated sugar  
3/4 teaspoon cornstarch  
150g dark chocolate, chopped

### for garnish

250 ml double cream  
2 tablespoons fine sugar  
chocolate shavings

### How to make Cioccolata Calda

Whisk together 180ml of the milk, cream and sugar in a heavy bottomed pan over medium-high heat. Whisking occasionally until the mixture starts to bubble around the edges.

In a small bowl whisk together the remaining 60ml milk and the cornstarch until well combined. As soon as the milk mixture bubbles around the edges, add in the milk and cornstarch mixture. Whisk until heated through, about 1 minute.

Reduce heat to medium-low, add the chocolate and whisk until it is completely dissolved. Keep stirring about 5 minutes, until the mixture is thick enough to coat a spoon. Remove the hot chocolate from the heat and pour it into mugs.

While this recipe fills 2 average-sized mugs, keep in mind that it's super rich.

So you might want to consider serving 4 half cupfuls instead.

Garnish with a dollop of whipped cream and top with chocolate shavings (if desired).

**Serve immediately, as the Cioccolata Calda will continue to thicken as it cools.**

## Italiaanse Ciocolata Calda / Italian Ciocolata Calda