



Dranken

## Royal chocolate

Voor 2 personen.

### Ingrediënten

#### Voor de chocolademelk

30 gram pure chocolade (om af te werken)  
100 milliliter slagroom (spuitbus)  
100 gram pure chocolade  
500 milliliter volle melk

#### Voor de karamelsaus

200 gram kristalsuiker  
60 gram gezouten roomboter (in blokjes)  
1/2 theelepel fijn zeezout  
125 milliliter slagroom  
60 milliliter water

### Bereidingswijze

Maak de karamelsaus. Warm in een steelpannetje het water met de suiker onder voortdurend kloppen op. Stop met roeren zodra het mengsel kookt. Laat het mengsel doorkoken totdat het amberkleurig is. Beweeg de pan af en toe met ronddraaiende bewegingen en herhaal dit totdat de bellen kleiner worden en de kleur verandert naar diep oranje-rood. Voeg nu de boter toe en roer tot de boter is gesmolten. Haal de pan van het vuur. Giet er de slagroom bij en roer stevig door tot een glad mengsel. Roer er het zout door, giet de karamel in een glazen pot en laat afkoelen.

Verwarm voor de chocolademelk de melk op een matig vuur. Roer er de chocolade en 1 el karamel door. Blijf roeren tot de chocolade gesmolten is.

Verdeel de chocolademelk over grote koppen, spuit er een flinke toef slagroom op, bedruppel met karamelsaus en garneer met geraspte chocolade.

**Tip:** Bewaar de karamelsaus in een goed afsluitbaar potje. Zo blijft de saus op een koele plek tot enkele weken goed.



