



Desserten

Trio van chocolade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 milliliters slagroom
1 zakje vanillesuiker
75 gram witte chocolade
75 gram melkchocolade (+ extra om te garneren)
40 gram pure chocolade
frambozen (verse)
munt

Bereidingswijze

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Verdeel 200 ml slagroom in twee porties en zet koel. Smelt de pure chocolade au bain-marie. Meng de chocolade bij de resterende 50 ml slagroom. Verdeel het mengsel over de glaasjes en laat 1 uur opstijven in de koelkast.

Smelt de melkchocolade au bain-marie. Meng de chocolade onder een portie slagroom die in de koelkast stond. Giet het mengsel over de glazen en laat opnieuw 1 uur opstijven in de koelkast.

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Meng de chocolade onder de laatste portie slagroom. Verdeel het mengsel over de glazen en laat opstijven.

Rasp net voor het serveren nog wat melkchocolade over de glazen. Garneer met de frambozen en de munt.

Tip: Varieer ook een keertje met blauwe bessen of braambessen.

