


Chocolademelk op een stokje

5 porties    eenvoudig  tot 20 Min.



Ingrediënten:

Extra:

Ijslollystokjes
Kleine glaasjes
Kleine glaasjes

Voor de bereiding:

150 g chocolade (puur, melk of wit)
Dr. Oetker Strooifeest

- 1 Smelt de chocolade au bain-marie. Verdeel de gesmolten chocolade over kleine (plastic) glaasjes. Steek hierin een ijslollystokje.
- 2 Versier de bovenkant met suikerdecoratie vóór de chocolade weer gestold is. Laat een paar uurtjes afkoelen en haal de chocolademelk op een stokje uit de glaasjes.
- 3 Verpak ze eventueel in plasticfolie om ze te bewaren voor later.

Hoe maakt je hiermee warme chocomelk?:

Maak de melk warm, en verdeel over grote koppen. Steek er een stokje met chocolade in en laat 3 minuten staan, tot de chocolade gesmolten is. Roer nog even goed door en werk af met een toefje slagroom erbovenop.

Tip from the Test Kitchen

- Je kan ook een driekleuren-blokje maken. Smelt eerst witte chocolade en verdeel over de glaasjes. Smelt en verdeel vervolgens héél voorzichtig melkchocolade en pure chocolade.