

CHOCOLADEMOUSSE

Ingrediënten

- 1 FLESJE LIEFMANS 0.0
- 600 GR DONKERE CHOCOLADE
- 1 L SLAGROOM
- ENKELE FRAMBOZEN VOOR GARNITUUR



RECEPT

1. Warm de Liefmans op in een kommetje en smelt de chocolade hierin.
2. Doe de slagroom in een kom en klop dit op tot een yoghurttextuur.
3. Meng de slagroom met de chocolade en lepel deze in Liefmans glazen. Laat dit minimum 2 uur opstijven.
4. Garneer met enkele verse frambozen. Genieten maar!

Liefmans
ON THE ROCKS

0.0