

Engelenlikeur in kerstsfeer

MOEILJKHEIDSGRAAD: *moelijk*



BENODIGDE TIJD: *ca. 1 uur*



Ingrediënten:

- ♥ 150 G WITTE CHOCOLADE
- ♥ 50 G SUIKER
- ♥ 500 ML SLAGROOM
- ♥ 400 ML AMARETTO
- ♥ PAN, POLLEPEL
- ♥ GLAZEN FLESSEN, LINTEN, KAARTJES



Werkwijze:

1. Hak de chocolade klein. Breng de room, suiker en chocolade in een pan en breng het onder continu roeren aan de kook.
2. Voeg de amaretto toe en laat het opnieuw kort koken. Vul de hete likeur in de flessen.
3. Versier de flessen vervolgens naar wens.



KNUTSELIDEE

Nr. 104.528 – ENGELNLIKEUR

Klaar!