

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

4 PERSONEN

⌚ 13 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 ml soepele rode wijn
-  ¼ tl gemalen kaneel
-  200 g pure chocolade
-  150 g mascarpone
-  cacaopoeder, gezeefd, om erover te strooien

MATERIAAL: steelpan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng in een steelpan de wijn met de suiker en de kaneel aan de kook, draai het vuur laag, laat 1 minuut zachtjes koken zodat de suiker oplost.
2. Snijd intussen de chocolade fijn.
3. Neem de pan van het vuur.
4. Voeg de chocolade toe en laat in de warme wijn smelten.
5. Roer glad.
6. Schep de mascarpone door de chocoladecrème.
7. Schenk de chocoladecrème in 4 (glazen) kopjes en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
8. Bewaar ze op een koele plek, eventueel in de koelkast maar laat de chocoladecrème altijd op kamertemperatuur komen zodat deze romig en vol van smaak is bij het serveren.
9. Bestrooi de tartufo in coppa met gezeefd cacaopoeder.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

