

GINGER O' COFFE

2 KOPPER STÆRK ESPRESSO (ESPRESSO KOP)

ca. 50 gr. INGEFÆR - MINJRE KAN TILFØRES -

3 SPSK. SØD HONNING

100 gr. MØRK CHOKOLADE (MIN 70%)

DAG 1



Varm kaffe og honning røres sammen, i en gryde- må ikke koge! da kaffen ellers bliver bitter.

Ingefæren skrælles og skæres i små stykker.

Tilsæt ingefæren i kaffe blandingen og lad den trække heri ca. et døgn.

DAG 2



Chokoladen smeltes i vandbad ved ca. 56- 58 grader.

Den smeltede chokolade hældes i en chokoladeform, lad den stå i 3 min

hæld overskydende chokolade fra og tilsæt ingefær stykkerne, hæld chokolade på som låg.

Herefter placeres den køligt indtil servering.