

Limoenchocoladeroom

Ingrediënten voor 6 porties

- 100 g pure chocolade
- 50 g suiker
- 300 ml [room](#)
- limoensap (van 2 limoenen)
- limoenzeste (van 2 limoenen)

Bereidingswijze

- 1 Verwarm het limoensap met de zeste en de suiker tot de suiker gesmolten is. Laat even afkoelen.
- 2 Rasp de chocolade en hou apart. Niet smelten!
- 3 Klop de room op met de lichtjes afgekoelde limoensiroop.
- 4 Spatel de chocolade door de room. Hou een beetje chocolade apart.
- 5 Serveer in glaasjes en werk af met een beetje geraspte chocolade en wat limoenzeste.