

# Coffee cream

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

2 theelepels kandijsuiker
60 ml sterke koffie
300 ml slagroom
2 eetlepels chocoladeschilfers
1 eetlepel cacaopoeder

# Bereidingswijze

1. **Roer de suiker door de warme koffie en laat daarna volledig afkoelen in de koelkast.**
2. **Mix de slagroom lobbig. Giet er nu langzaam en al mixend de koffie bij.**
3. **Giet de crème in vier glaasjes en zet nog 1 uur in de koelkast.**
4. **Werk de glaasjes voor het serveren af met de chocoladeschilfers en eventueel het cacaopoeder.**