



## KURKUMA KOFFIE KERSTDESSERT.

Dit dessert is een heerlijke en makkelijke afsluiting van een lekker Kerstdiner. De koffie is exotisch lekker, en de combinatie van de rest ook. Misschien kun je het eens proberen, voordat het Kerstdiner afgelopen is. Vanavond misschien ? Het is heel erg bijzonder en lekker. Het is wel even werk, maar dan heb je ook een succesrecept.

Nodig :

Voor 4 personen:

1. Voor de koffie :
  - Koffie voor 4 grote koppen.
  - 4 Kardamom peultjes
  - ¼ kaneel stokje
  - ¼ theelepel kurkuma poeder
  - 1 kruidnageltje.

2. Voor de chocolade:

- Je kunt smelt chocola nemen, of een reep 70 % zwarte chocola en een scheutje

melk.

- Heel klein beetje zout en een klein ( ¼ theelepeltje ) beetje boter er ook door doen.

### 3. Voor het ijs bolletje:

- Een eetlepel walnoten om te raspen.
- Witte gewone vanille ijs.
- 4 walnoten als versiering.
- Een beetje geraspte sinaasappel schil als versiering.

En nu ga je :

- Zet de koffie vers met een filter, met de specerijen in het filter en de gemalen koffie erop.

Terwijl de koffie 'door loopt',.....

- ..smelt je de chocolade. Het snelst is een pan met heet water, hang daar een ander pannetje/ kommetje in. En hierin doe je de stukjes chocolade, laat het smelten en doe er een scheutje melk ( = 1 eetlepel) doorheen. Goed blijven roeren. Beetje zout en boter niet vergeten.
- Rasp de walnoten met het fijnste gedeelte van een blok-rasp.
- Rasp 1 theelepel vol schil van de (goed afgeboende) sinaasappel.

En als dat klaar is ga je het 'stapelen'.

1. Doe 4 bolletjes ijs in een grote kop.
2. Giet er, bij alle 4, de koffie overheen.
3. Giet er, bij alle 4, een eetlepel vol warme chocoladesaus overheen.
4. Strooi er, bij alle 4, een dikke theelepel walnotenrasp overheen.
5. Strooi er, bij alle 4, een heel klein beetje sinaasappel rasp overheen.
6. En leg er een walnoot bovenop.
7. En dan is er koffie,.....

Maak voldoende, men lust hier wel een extra kopje van. Het is een stuk gezonder dan een dik stuk taart, en ook misschien wel lekkerder.

Smakelijke groeten van Tienieke.