



Jälkiruoka resepti – Suklaaflippi

Annokset 2

1/2 levyä tummaa suklaata (a 170 g)

1 tl öljyä

1/2 dl Kultakenno Appelsiininkukkahunajaa

1 rkl murukahvia

Lisäksi: 2 puikkoa vaniljajäätelöä tai appelsiini-mehujäätä (minttua)

Sulata suklaa paloina vesihauteessa tai mikroaaltouunissa (täysi teho/1-2 min.) Sekoita välillä.

Lisää öljy, hunaja ja kahvi nopeasti sekoittaen. Kaada seos kahdelle lautaselle tai kulhoon. Nosta päälle jäätelöpuikot. Koristele ja tarjoa jälkiruoka heti.