



Nocturne van Koffie, Hazelnoot en Pure Chocolade

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Dessert

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:

- **een bak vanille-ijs (één bol per persoon)**
- **4 el koffiebonen**
- **100 gram hazelnoten**
- **100 gram pure chocolade (minimaal 70% cacaobestanddelen)**

Bereiding:

- Haal de bak ijs uit de vriezer om het te laten ontdooien. Doe 4 eetlepels koffiebonen in een blender mix dit in ongeveer 30 seconden tot korrels. Stort deze in een kom. Herhaal dit met 100 gram hazelnoten.
- Breek 100 gram pure chocolade in kleine stukjes, doe dit in de blender en mix nogmaals 30 seconden. Voeg de hazelnoot en koffiebonen weer toe en mix 3-4 seconden.
- Schep voor elke persoon een bol ijs , leg deze op een bord en bedek met het chocolade-hazelnootmengsel. Leg de met het mengsel bedekte ijsbollen terug in de vriezer.
- Haal het ijs 10 minuten voor serveren uit de vriezer en plaats een bol op elk bordje. Garneer met nog wat extra van het chocolade-hazelnootmengsel.

Bon appétit!