**Italiaanse crema al caffè van Francesca**

Nodig:

2 espresso’s (circa 60 ml)

1 eetlepel suiker

250 ml slagroom

voor de garnering: chocoladesprinkles, chocolade- of karamelsaus, amaretto

Bereiding:

Zet de espresso’s en roer de suiker erdoor tot deze is opgelost. Laat daarna afkoelen tot lauw en plaats in de koelkast tot het mengsel door en door koud is. Klop daarna de slagroom op tot deze lobbig is. Schenk de espresso erbij in een straaltje tot je een romig mengsel hebt. Hou ‘m vloeibaar om te drinken of klop extra op zodat je het in mooie glaasjes kunt verdelen om te eten met een lepeltje. Koel de crema al caffè optioneel nog een uurtje in de koelkast als je ‘m nog wat dikker wilt hebben en garneer naar keuze.

Tip: Je kunt de crema al caffè ook al eerder op de dag vast maken en bewaren in de koelkast tot gebruik.