**Chocolade dalgota latte met pure chocolade en macarons**

Nodig voor 2 personen:

50 gram pure chocolade (+ extra voor garnering)

100 ml melk

2 latte cappuccino

3 theelepels oploskoffie

4 theelepels fijne kristalsuiker

2 eetlepels heet water

Bereiding:

Smelt de chocolade met de melk en verdeel over de glazen. Dit vormt de onderste laag van het drankje. Bereid latte cappuccino. Schenk vervolgens voorzichtig de latte cappuccino op de chocoladelaag. Mix de oploskoffie, fijne kristalsuiker en het water en klop dit met een garde of mixer tot een dik schuim. Dit is de bovenste laag, verdeel over de glazen. Rasp de pure chocolade erover en serveer direct. Serveer met macarons.