



# Thermomix Irish cream likeur

## Ingrediënten

- 450 gram volle melk
- 25 gram maizena
- 50 gram donkere chocolade
- 70 gram witte chocolade
- 250 gram suiker
- 100 gram room
- 1 soeplepel vanillesuiker
- 30 gram koffie (sterk gezette koffie)
- 125 gram zuivere alcohol 96%
- 125 gram whisky

## Instructies

- Doe 450 gram volle melk met 25 gram maizena in de beker **30 seconden / snelheid 7**
- Voeg de donkere chocolade, de witte chocolade, suiker, room, koffie en vanillesuiker toe **7 minuten/ 100 graden / snelheid 2**
- Voeg de alcohol en de whisky toe **1 minuut / snelheid 4**
- Giet over in een fles en laat afkoelen
- Lekker puur met wat ijs, ook heerlijk in warme chocolademelk of koffie

