**Kerstkoffie**

30 cl volle melk   
kruidnagel   
kaneelstokje   
125 g pure chocolade

room   
vanillesuiker   
Baileys   
straffe koffie

Laat kaneel en kruidnagel 10 minuten trekken in warme melk en zeef. Voeg gebroken chocolade toe, smelt en houd warm. Klop room stijf met vanillesuiker. Maak straffe koffie.

In een tas of hoog glas: koffie, een scheut Baileys, chocolademelk, een schep room en werk af met chocoladesnippers.