

## *Cups Chocolatées à la Chantilly Aromatisées au Cappuccino et Variantes*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	100 g
- SPECULOOS	2
- CREME FRAICHE	12.5 cl
- CAPUCCINO	3 c à c (Instantané)
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CHANTILLY FIX	1/2 sachet
- CACAO AMER EN POUDRE	en décoration



### Recette:

- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Emiettez finement le spéculoos et incorporez-les au chocolat fondu.
- Remplissez de ce mélange au chocolat, les cups de papier dentelées au pinceau.
- Placez-les immédiatement au réfrigérateur pour 15 minutes.
- Démoulez et réservez-les au frigo.
- Montez la crème en chantilly épaisse en ajoutant le sucre impalpable, la chantilly fix et le cappuccino.
- Remplissez enfin les cups de chantilly à l'aide d'une poche à douille et saupoudrez d'un peu de cacao.

### Variante:

Cette préparation peut également être réalisée avec du chocolat au lait (sans spéculoos) : *cup de derrière sur la photo.*

Si vous utilisez du chocolat fondant, alors la chantilly sera aromatisée avec du jus de framboise (2 c à soupe filtré + 2 c à café de sucre pour former un sirop) et décorée de billes de sucre colorées : *cup de droite sur la photo.*

### Remarque:

Pour 20 cups