

chocoladeaardbeien



Gerechten: Nagerecht
Categorieën: Chocolade

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

500 gram aardbeien

200 gram smeltchocolade (bijvoorbeeld chocolade callets van Callebout)

200 gram witte smeltchocolade

Bereiding

Bereiding

Aardbeien wassen, het kroontje niet verwijderen.

Gebruik het liefst aardbeien die ongeveer gelijk van grootte zijn.

Chocolade au bain-marie laten smelten.

Zorg dat de aardbeien helemaal droog zijn.

Verdeel de aardbeien in twee gelijke helften.

Neem de aardbeien bij het kroontje en dompel ze één voor één in de chocolade tot net onder het kroontje, zodat nog een streepje rood zichtbaar blijft.

Leg ze naast elkaar op bakpapier om de chocolade te laten opstijven.

Je kunt voor het smelten van de chocolade ook een chocolade fonduepan gebruiken of als je over een thermomix of thermomix-achtig apparaat beschikt, de temperatuur instellen op 50 graden, 6 minuten, stand 1. Dan moet je na het smelten de chocolade wel iets laten terug koelen. Zelf gebruik ik hiervoor de Monsieur Cuisine Plus van Silvercrest (Lidl) (zie afbeelding)

Foto's

