

24-5-2016

Kookavond

Chocoladerotjes met noten, rozijnen en amandelkoekjes

Nodig:

- 200 gr. witte chocolade
- 200 gr. fondantchocolade
- 1 pakje amandelkoekjes
- 200 gr. rozijnen
- Pakje notenmengeling

Zo maak je het:

- Smelt 2/3 van de chocolade au bain-marie tot net gesmolten.
- Neem van het vuur en meng er de rest van de chocolade onder.
- Verbrijzel de amandelkoekjes en meng er een derde chocolade onder.
- Maak kleine hoopjes op bakmat.
- Herhaal hetzelfde met de rozijnen en de notenmengeling.
- Plaats bakmatjes in koelkast om af te koelen.