

CHOCOLADE HARTJES

Wat heb je nodig voor 8 grote chocolaatjes:

200 gram pure chocola (72% cacao of meer)
1 eetlepel kokosolie
4 el geraspte kokos
5 el fijngehakte pistachenoten
2 el cranberries
1,5 liter kokend water
een siliconenvorm



Eet smakelijk!

Bereidingswijze:

Je neemt 2 kommen, eentje groter dan de ander

In de grootste kom brokkel je de chocola

In de kleinere kom voeg je een liter kokend water

Plaats de grote kom boven de kleinere kom met het heette water

Roer zachtjes door de chocola zodat deze langzaam smelt

Voeg een paar eetlepels kokend water en de eetlepel kokosolie toe

Blijven roeren tot de chocola volledig gesmolten is

Eventueel nog wat extra water toevoegen als de chocola te dik wordt

Verdeel de chocola over de vormpjes. Druk de chocola een beetje plat met een lepel

Garneer alle chocolaatjes met één van de garnituren of meng de garnituren door elkaar en garneer de chocolaatjes daarmee

Plaats de vorm minimaal een uurtje in de koelkast

Eet smakelijk!
De Koelkastcoach

Sabine