

## Chocolade kikkers / Chocolate Frogs



### **Boodschappenlijstje**

een reep Tony's Chocolonely, melk  
en/of een reep Tony's Chocolonely, puur  
30 ml slagroom

### **Zo maak je chocoladekikkers**

#### **Eerst: Zo smelt je chocolade, au bain marie**

Melkchocola smelt moeilijker dan pure chocolade doordat er minder chocola in zit.

Breng een laagje water aan de kook in een pannetje met een vuurvast schaalje er op.

**Let op!** Het water mag het schaalje niet raken!

Draai het gas uit als het schaalje heet is, doe de chocolade erin en voeg de room toe.

Als de chocola bijna is gesmolten roer je het snel door en ga je het gelijk gieten!

#### **Giet de gesmolten chocolade in de kikkervorm.**

Tik een paar maal met de vorm op je werkblad om luchtbelletjes te verwijderen.

Laat de kikkers een nacht harden in de ijskast en tik ze dan voorzichtig uit de vorm.

## Chocolade kikkers / Chocolate Frogs



### **Boodschappenlijstje**

een reep Tony's Chocolonely, melk  
en/of een reep Tony's Chocolonely, puur  
30 ml slagroom

### **How to make chocolate frogs**

#### **First: How to melt chocolate, au bain marie**

Melting milk chocolate is harder than melting dark chocolate, because it contains less chocolate.  
Bring a layer of water to the boil in a pan with a fireproof dish on top.

**Do mind!** The water must not touch the bowl!

Turn off the gas when the dish is hot, put the chocolate in it then add the cream.  
When the chocolate has almost melted, quickly stir it and pour it immediately!

#### **Pour the melted chocolate in the frog mold**

Tap the shape a few times on your work surface to remove air bubbles.

Let the frogs harden overnight in the refrigerator then gently tap them out of the mold.