

Chocolade damstenen / Chocolate chequers



Boodschappenlijstje voor 20 chocolaatjes

Voor de melkchocolaatjes

75 gram melkchocolade
3 gedroogde abrikozen
kleine handje rozijnen
5 walnoten

Voor de witte chocolaatjes

75 gram witte chocolade
gevriesdroogde rood fruitvlokken
10 halve pecannoten
10 amandelen

Zo maak je chocolade damstenen

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en hak de chocolade grof.

Zet een hittebestendige kom op een steelpan met een laagje kokend water.

Voeg de chocolade toe en laat op heel laag vuur smelten.

Als het om de rand begint te smelten, draai de schaal een, twee keer rond en neem van het vuur.

Schep wat chocola op het papier en draai met een theelepel ronde vormen.

Maak de chocolaatjes zoveel mogelijk even groot, maak er 10 van elke kleur.

Herhaal exact hetzelfde proces met de witte chocolade.

Leg op de natte melkchocolade bijvoorbeeld rozijnen, abrikozen en walnoten.

Leg op de witte bijvoorbeeld gesneden, gevriesdroogde fruitvlokken, pecannoten en amandelen.

Laat de chocolaatjes ongeveer 3 uur harden in de koelkast en verpak ze dan voorzichtig in een doos.

Chocolade damstenen / Chocolate chequers



Shopping list

For milk chocolates

75g milk chocolate
2 dried apricots
small hand of raisins
5 walnuts

For white chocolates

75g white chocolate
dried red fruit flakes
10 pecan halves
10 almonds

How to make chocolate Chequers

Line 2 baking trays with baking paper and roughly chop the chocolate.

Put a heatproof mixing bowl over pan with a small layer of boiling water.

Add the chocolate, then leave to melt over a gentle heat.

Once it starts to melt round the edges, swirl gently, just once or twice and remove from the heat.

Drop some chocolate on the paper, using a teaspoon form round shapes.

Make them as evenly in size as possible - we make 10 of each type of chocolate.

Repeat the exact same process with the white chocolate.

Decorate the milk chocolates with raisins, apricots and walnuts for example.

Decorate the white with dried fruit flakes, pecan nuts and almonds.

Let the chocolates set and harden for about 3 hours in the fridge, then pack carefully into a box.