

Chocoladebakjes met peer / Chocolate cups with pear



De boodschappen

een doosje chocoladebakjes (AH)
250 gram mascarpone
restje vanillecake

180 gram Tony's Chocolonely
1 grote of 2 kleine peren, geschild
optioneel: Amaretto naar smaak

Rond de feestdagen kun je in de supermarkt kleine chocoladebakjes kopen waar je zelf snel&gemakkelijk een feestelijk dessert mee kan maken. Wij hebben nog een doosje over dus vullen maar die bakjes!

Wij kiezen chocola en peer om de bakjes mee te vullen, met eventueel een scheutje Amaretto. In januari ook nog lekker, bij de thee!

Zo maak je de chocoladebakjes

Breek de chocola in stukjes en smelt de stukjes au bain marie.

Leg intussen een laagje cake in de bakjes, druppel wat Amaretto op de cake (als er geen kindjes mee-eten).

Druk hartjes uit peer, snij wat overblijft in kleine stukjes en leg ze op de cake.

Klop de mascarpone los, voeg de chocolade toe terwijl je mixt en klop het tot 1 geheel.

Vul de bakjes met de mousse en trek er streepjes gesmolten chocola over.

Leg er de hartjes van peer bovenop.

Lekker!

Chocoladebakjes met peer / Chocolate cups with pear



Shopping list

a packet of chocolate cups
250g mascarpone
some left over vanilla cake

180g Tony's Chocolonely
1 big or 2 small pears
optional: Amaretto to taste

Around the holidays you can buy boxes of small chocolate cups in the supermarket

with which you can make a festive dessert quick & easy. We still have a box left, so let's fill those cups!

We choose chocolate and pear to fill the cups with, optional with a drop of Amaretto. In January still very tasty, with a lovely cup of tea!

How to make the chocolate cups

Break the chocolate in pieces then melt it au bain marie.

Meanwhile press some cake in the cups, drizzle some Amaretto on it (if there are no kids to join in).

Press hearts out of pear, cut the remaining pear in small pieces, lay the pieces on the cake.

Beat the mascarpone smooth, while mixing add the chocolate in a small stream,

Mix until combined, fill the cups with the mousse then decorate with chocolate stripes.

Place hearts of pear on top.

Yummie!