



Regenboog aardbeien met chocolade

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍓 16 aardbeien
- 🍫 50 g witte chocolade
- 🍫 50 g pure chocolade
- 🍬 discodip

MATERIAAL: satéprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Was de aardbeien met water schoon.
2. Zet ondertussen een steelpan met een klein laagje water op het vuur.
3. Breng het water aan de kook en zet het vuur vervolgens laag.
4. We gaan de chocolade au bain marie smelten.
5. Breek de chocolade in kleinere stukken en doe in een kom.
6. Kies zelf of je eerst begint met witte of pure chocolade.
7. Hang de kom in het steelpannetje, maar zorg ervoor dat de kom het water niet raakt.
8. Dit is erg belangrijk, want anders kan het smelten misgaan.
9. De chocolade is klaar als deze helemaal gesmolten is.
10. Dip een aardbei in de gesmolten chocolade.
11. Je kunt dit met de hand doen door het kroontje vast te pakken of de aardbei op een saté prikker te prikken.
12. Bestrooi daarna de chocolade aardbei met discodip.
13. Herhaal dit met de andere 7 aardbeien.
14. Zet ze in de koelkast zodra ze klaar zijn, op een bord of in een beker (op de satéprikker), zodat de chocolade hard kan worden.
15. Maak de kom schoon en herhaal de stappen met de andere chocolade (puur/wit).



Recept: vegarecepten.com