



Heerlijke chocolade traktaties

Wil je eens een keer een andere traktatie op tafel zetten? Maak dan deze heerlijke chocolade traktaties met dit recept. Na het bakken van de brownie, snij je deze in stukjes. Daarna rijg je de brownie, de aardbeien en de marshmallows op de prikkers. Maak het helemaal af door er nog een beetje chocolade over heen te spuiten.

Boodschappenlijstje



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden voor 15 stuks:

- 40 gram roomboter
- 2 eieren (circa 90 gram)
- 75 ml water
- Saté prikkers
- Aardbeien
- Marshmallows
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 360 gram mix, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water in een kom. Klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik en bak de brownie in het midden van de oven in circa 40-45 minuten. Laat de brownie na het bakken afkoelen op een rooster.

Haal ondertussen de kroontjes van de aardbeien. Snijd de brownie in blokjes van 3 x 4 cm. Rijg achtereenvolgens een aardbei, een stukje brownie, een marshmallow en weer een aardbei op een satéprikker. Leg ze daarna op een stukje papier.

Smelt 50 gram chocolade melts in de magnetron, au bain-marie of in de chocolade smelter. Vul een spuitzak met de chocolade en knip hier een klein puntje af. Ga nu heen en weer over de spiesjes met de gesmolten chocolade. Laat de chocolade even stollen en plaats de spiesjes daarna op bijvoorbeeld een mooi schaalpje.