

Chocoladefondue

Boodschappenlijstje

250g fondantchocolade
125 ml room

200g witte chocolade
150 ml room
Kersen, aardbeien,
baby-ananas,
druiven,marshmallows

Zet het keukengerei klaar:

Fonduestel + -vorkjes
houten lepel
schaar



Chocoladefondue

Dit heb je nodig:

250g fondantchocolade
125 ml room

200g witte chocolade
150 ml room

Kersen, aardbeien, babyananas,
druiven, marshmallows

Werkwijze:

1 Verwarm in een pan op het fonduestel stand 1 de room met de suiker .

2 Voeg de chocolade toe.
Laat smelten.

3 Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.

Doop de kersen, mini bananen, aardbeien, druiven, ananas, marshmallows in de chocoladesaus.

Laat de overvloedige chocolade eraf druipen en jullie kunnen beginnen smullen.



Karamellen



1 Zet het keukengerei klaar:

mes
soeplepel
kleine kookpot
weegschaal
potje om bloedsuiker en schaalte om boter af te wegen
houten lepel
3 adventkalenders
2 koffielepels
houten plankje
kookplaatje

Boodschappenlijstje

1 pakje boter
1 pak bloedsuiker
1 pot honing
1 plak melkchocolade



Karamellen



Werkwijze:

- 1 Weeg de boter, bloedsuiker, chocolade en honing af.
- 2 Doe alle ingrediënten in een pannetje en roer op een zacht vuur tot alles goed gesmolten is. Verhoog de temperatuur tot de massa kookt, blijf roeren en laat juist één minuut koken (niet langer!). Neem het pannetje onmiddellijk van het vuur.
- 3 Vul de vormpjes van 3 adventskalenders, met behulp van 2 koffielepels, met een beetje mengsel.
- 4 Plaats de gevulde adventskalenders in de diepvries.
- 5 Duw de karamellen uit de vormpjes.
- 6 Bewaar de karamellen in de diepvries.

Dit heb je nodig:

- 100 gram boter
- 100 gram bloedsuiker
- 100 gram honing
- 100 gram melkchocolade

Ufo-cakejes



Zet het keukengerei voor cake klaar:

2 potjes om af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
mixer met kloppers
weegschaal
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
lange naald
Slappe vorm met putjes
kom
taartrooster

Boodschappenlijstje

- 1 pakje boter
- 1 pak suiker
- 6 eieren
- 1 imperial kid's kit
- 1 doosje bakpoeder



Cakejes in chocoladefondue



Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg af.

1 Verwarm de oven voor op 160°C.

2 Roer de boter met de suiker romig.

3 Doe er de eieren en de bloem bij. Klop met de mixer tot het deeg er bleek uitziet.

4 Vet de putjes van de slappe vorm in.

5 Vul de cakejes van de vorm met een koffielepel met deeg.

6 Bak 20 minuten op 160°C.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de vorm uit de oven. Ontvorm de cakejes. Laat afkoelen op een taartrooster.

Steek de cakejes op een fonduevorkje. Dompel ze in de chocolade.

Dit heb je nodig:

- 100 gram malse boter
- 100 gram suiker
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 100 gram zelfrijzend bakmeel Imperial
- 1/4 zakje bakpoeder

