

STUDENTENHAVER



Ingrediënten

- 200 g chocolade (callets Callebaut)
- 200 g notenmengeling/studentenhaver (nootjes, rozijntjes, ...)
- Bakpapier
- Spuitzak (optioneel)

Werkwijze

1. Verdeel de studentenhaver mooi in gelijke hoopjes. Bijvoorbeeld 3 nootjes en 2 rozijntjes voor op 1 schijfje chocolade. Neem best voor elk hoopje een mooi assortiment van verschillende nootjes/rozijntjes. Op deze manier kan je ze na het smelten van de chocolade snel op de chocolade leggen.
2. Breek de chocolade in stukjes als je een tablet gebruikt. Doe dit in een droge propere mengbeker en hak ze fijn.
10 sec / snelheid 8
3. Spatel naar beneden en smelt de chocolade.
5 min / 50°C / snelheid 2
4. Spatel alles naar beneden en roer met de spatel de gesmolten chocolade mooi glad. Je kan de chocolade in een spuitzak doen of je kan de chocolade voorzichtig rechtstreeks uit de mengbeker op het bakpapier gieten. Leg de hoopjes chocolade ver genoeg uit elkaar. Schud een beetje met het papier zodat de chocolade mooi uitvloeit. Leg de studentenhaver op de chocolade en laat uitharden. Je kan de chocolaatjes eventueel in de ijskast leggen om op te stijven.

Marian Le Clef
Best advisor Thermomix Benelux



Chocolade smelten in de Thermomix



Chocolade uitgieten op bakpapier

