



Valentijns chocolade verrassing voor bij de thee

Uit gezond feesten

Ingrediënten:

Voor 20 stuks

60 gr cacaoboter

30 gr Rauwe Cacaopoeder

3 eetl ahornsiroop

Voor de Praliné:

1 grote rijpe avocado

1 grote rijpe banaan

6 middelgrote medjooldadels

30 gr rauwe cacaopoeder

1 tl vanille extract

Chocoladevormpjes

Bereiding:

Smelt de cacaoboter in een hitte bestendige kom die je boven heet water hangt (au bain-marie). De kom mag het water niet raken, Haal de kom van de pan zodra de cacaoboter is gesmolten. Laat het een paar minuten afkoelen, en meng het rauwe cacaopoeder door de cacaoboter tot een gladde massa. Giet een beetje Vloeibare chocolade in 20 bonbonvormpjes. Draai de vormpjes of mal zo dat de chocolade rondom een dun laagje (ongeveer 4 mm) vormt. Zet de vormpjes in de koelkast om de chocolade te laten uitharden. Maak ondertussen de praliné.

Doe alle ingrediënten voor de praliné in en keukenmachine en maal een paar minuten tot het een mooi gladde mousse is geworden. Schep in elk bonbonvormpje een dotje vulling. (handig hierbij is een spuitzak of slagroomspuit) Bedek hierna de vulling van de bonbons met de rest van de gesmolten chocolade en zet terug in de koelkast om hard te worden.

(variant: druk in de vulling van een bonbon een hazelnoot of amandel. Je kunt de bonbon ipv met de crème, ook vullen met een framboos (lekker rozerood voor de Valentijn))

