

Chocolade paaseitjes

IDDSI-4

Zachte chocolade die smelt in de mond, als paasei of feestelijke bonbon



Recept voor 2 personen.

Ingrediënten

20 gram chocolade (kan elke smaak zijn)

20 gram roomboter

Toefje slagroom uit spuitbus

Paar lepels melk

Dit heb je verder nodig

Pan

Mixkom

Aan de slag

1. Smeld de chocola en boter in de pan. Giet in een mixkom en laat even afkoelen.
2. Mix de slagroom en lepels melk door de chocola. Dit kan met een garde of met een handmixer.

3. Lepel het chocolade mengsel in een spuitzak.

4. Spuit de eitjes in een bakje of bord en serveer direct met een kleine lepel.

Maak je de paaseitjes vooraf klaar? Zet het mengsel in de mengkom voor een paar uur in de koelkast.

5. Haal uit de koelkast en laat een beetje op temperatuur komen.

6. Maak met je handen of met een lepel kleine eitjes van chocola en serveer.

De chocolade kun je een aantal dagen in de koelkast bewaren. De paaseitjes voelen wat stevig aan, maar vereisen geen kauwvermogen.