

Aardbeien met witte chocolade

Benodigheden

- Pond aardbeien
- Witte (smelt)chocolade



Bereidingswijze

Was de aardbeien en maak ze goed droog.

Werk steeds met kleine hoeveelheden chocolade.

Snij de chocolade in kleine stukjes (of gebruik smeltchocolade) en doe in een (glazen) pot.

Zet de pot in een bain marie en smelt de witte chocolade.

Regelmatig roeren zodat de chocolade gelijkmatig op een laag vuurtje smelt. De temperatuur van de chocolade is belangrijk. Pure chocolade kan tot 36°C gaan, melkchocolade gaat tot 32°C, witte chocolade bevat helemaal geen cacaoboter en kan maar tot ongeveer 28°C gaan.

Laat dus de witte chocolade niet te warm worden. Voel met je vinger of de chocolade een aangename warmte heeft.

Neem de pot uit de bain marie en zet hem zeker niet meer terug op het vuur.

Dip de aardbeien in de gesmolten chocolade.

Dip ze vervolgens nog in cakedecoratie, gekleurde suiker of hagelslag als je wilt.

Leg ze op het bakpapier en plaats ze gedurende 10 minuten in de koelkast.

Recept: Piet Huysentruyt – SOS Piet

