Pure chocoladeflikken

Wat heb je nodig

200 gram pure chocolade
rozijnen
amandelen
pistache nootjes
of andere nootjes

Was de rozijnen.
Laat de rozijnen goed uitlekken.

Leg een vel bakpapier op een grote snijplank.
Doe een laagje water in een grote pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.

Snijd de chocolade in kleine stukjes.
Doe 35 gram chocolade in een schaaltje en zet dit apart.
Doe de rest in een kleine pan.

Hang de kleine pan in de grote pan.
De bodem van de kleine pan mag niet in het water hangen.
Wacht tot de chocolade gesmolten is.
Zet de kookplaat uit.

Zet de kleine pan op een onderzetter.
Doe de 35 gram chocolade bij de gesmolten chocolade.
Roer dit goed door elkaar tot alles gesmolten is.

Schep met een lepel een beetje chocolade op het bakpapier.
Strijk de chocolade een beetje uit tot een rondje.
Maak alle rondjes ongeveer even groot.

Leg op ieder rondje een rozijn en twee nootjes.
Laat de chocoladeflikken uitharden op een koele plaats.
Dit kan ook in de koelkast.