

Walnotenbonbons

Wat heb je nodig

130 gram walnoten (gepeld)
60 gram poedersuiker
2 theelepels eiwit (gepasteuriseerd)
200 gram chocolade (puur)
poedersuiker extra



Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de poedersuiker in de zeef en roer het er door.
Doe 100 gram walnoten in de blender.
Maal de walnoten fijn, ongeveer 1 minuut.



Doe de poedersuiker bij de gemalen walnoten.
Doe het eiwit er ook bij.
Mix het tot een deeg in ongeveer 3 minuten.



Haal het deeg uit de blender en doe het in een beslagkom.
Dek de beslagkom af en zet hem 1 uur in de koelkast.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Strooi een beetje poedersuiker op het werkblad.
Haal het deeg uit de koelkast en leg het op het werkblad.
Rol balletjes van het deeg, net zo groot als een knikker.
Druk de balletjes met 1 vinger een beetje plat.



Doe een laagje water in een grote pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Breek de chocolade in stukjes.
Doe de stukjes chocolade in een kleinere pan.



Hang de kleine pan in de grote pan.
Laat de chocolade smelten.
Roer af en toe in de chocolade.
Zet de kookplaat uit, als de chocolade gesmolten is.



Leg een plat balletje op een vork en doop hem in de chocolade.
Laat het even uitdruppen en leg het op de bakplaat.
Doe de andere balletjes op dezelfde manier.
Leg op iedere bonbon een halve walnoot.
Laat de chocolade hard worden.