

Witte chocoladeflikken

Wat heb je nodig

200 gram witte chocolade
rozijnen
amandelen
pistache nootjes



Was de rozijnen.
Laat de rozijnen goed uitlekken.



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



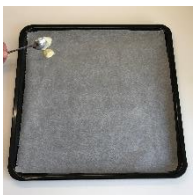
Snijd de chocolade in kleine stukjes.
Doe 35 gram chocolade in een schaalteje en zet dit apart.
Doe de rest in een kleine pan.



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 de bakplaat.
Strijk de chocolade een beetje uit tot een rondje.
Maak alle rondjes ongeveer even groot.



Leg op ieder rondje een rozijn en een amandel.
Leg er een pistache nootje bij.
Laat de chocoladeflikken uitharden op een koele plaats.
Dit kan ook in de koelkast.