Amandel rotsjes

Wat heb je nodig

200 gram chocolade (puur)
100 gram amandelen
30 gram rozijnen

Was de rozijnen in een zeef.
Laat de rozijnen goed uitlekken.
Maal de amandelen tot grove korrels.
Dit kan in een hakmolen of blender.

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 stukjes.
Doe de stukjes chocolade in een kleine pan.
Deze pan moet in de grote pan kunnen hangen.

Hang de kleine pan in de grote pan.
De bodem van de kleine pan mag het water niet raken.
Laat de chocolade smelten.
Roer af en toe in de chocolade.

Zet de kookplaat uit als de chocolade gesmolten is.
Zet de pan met chocolade op een onderzetter.
Roer de chocolade goed door elkaar.
Doe de amandelen en de rozijnen bij de chocolade.

Roer alles goed door elkaar.
Zorg ervoor dat het goed gemengd is.

Schep met 2 lepels bergjes chocolade mengsel op de bakplaat.
Zet de bakplaat op een koele plaats.
Laat de amandelrotsjes in 2 uur opstijven.
Afgesloten in de koelkast, kun je ze 1 week bewaren.