Chocolade smelten (au bain-marie)

Wat heb je nodig

chocolade

Een grote pan en een kleine pan

Snijd de chocolade in kleine stukjes.
Dunne repen chocolade kun je ook in stukjes breken.

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

Doe een laagje water in de grote pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als het water kookt, op de laagste stand zetten.

Hang de kleine pan in de grote pan.
De bodem van de kleine pan mag niet in het water hangen.

Laat de chocolade smelten.
Roer af en toe in de chocolade.

Zet de kookplaat uit, als de chocolade gesmolten is.
Zet de kleine pan op een onderzetter.
Roer de chocolade goed door elkaar.