Witte chocolaatjes

Wat heb je nodig

200 gram witte chocolade

Chocolade vormpjes
Een grote pan en een kleine pan

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

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 zachtjes smelten.
Af en toe roeren.
Als de chocolade gesmolten is, de kookplaat uit zetten.

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

Schenk de chocolade in de vormpjes.
Of vul de vormpjes met een theelepel.
Laat de chocolaatjes in 2 uur hard worden.
Bewaar ze daarna in een afgesloten doosje in de koelkast.