



33
RECEPTEN
VOOR LEKKERS
MET
CHOCOLADE

**FEESTELIJKE
GERECHTJES
OM TE DELEN**

Chocolade

GUILLAUME MARINETTE

citrus



**FEESTELIJKE
GERECHTJES
OM TE DELEN**

Chocolade



Inhoud

blz. 4 Granola
met banaan & chocolade

Cannelés
blz. 6

Woestijn-
rozen
blz. 8

blz. 10
Choco-
madeleines

blz. 12
Crinkles

Tijgercakejes
blz. 14

blz. 16 Hemelse
donuts

blz. 18 Karamel-
gebakjes

Krokante
koekjes
blz. 20

Onweerstaanbare
cookies
blz. 22

Brookies
blz. 24

Smeltende
cake
blz. 26

brownie
met bite
blz. 28

blz. 30
Zebrataart

Courgette-
chocotaart
blz. 32

Smeltende
chocoladetaart
blz. 34

blz. 36
Moulloux au
Chocolat

blz. 38
Cakereep

blz.40 *Taart*
zonder oven

blz. 42
Vanille
chococake

Cheesecake
in
brûleestijl
blz. 44

blz. 46
Chocolade-
flan

blz. 48
Peren-
chococake

blz. 50
Blendertaart
met *chocoperen*

blz. 52
Chocotaart
met
gekaramelliseerde
bananen

Theetaartjes
blz. 54

blz. 56
Minitaartjes
choco-karamel

blz. 58
Surprise, Surprise!

tirami'crêpes
blz. 60

Tomkoekjes
blz. 62

blz. 64
Tapioca-
puddinkjes

Mousse
au chocolat
blz. 66

Truffeltijd
blz. 68

blz. 70
Chocolade-
stammetje

Granola met banaan & chocolade

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 45 MIN.

VOOR CA. 400 G

2 bananen + naar wens voor de garnering
2 eiwitten
200 g havermout
75 g hazelnoten
50 g pure chocolade

RECEPT

- Verwarm de oven voor op 165 °C.
- Prak de bananen met een vork. Spatel de eiwitten erdoor. Roer zodra alles goed gemengd is de havermout erdoor.
- Verdeel de granola gelijkmatig over een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de granola 30 minuten in de oven. Haal de bakplaat eruit, bestrooi met de gebroken hazelnoten en bak nog 15 minuten.
- Laat goed afkoelen. Breek intussen de chocolade in stukjes en voeg ze toe aan de afgekoelde granola.
- Bewaar de granola in een glazen pot.
- Voeg vlak voor het serveren eventueel nog verse plakjes banaan toe.





Cannelés

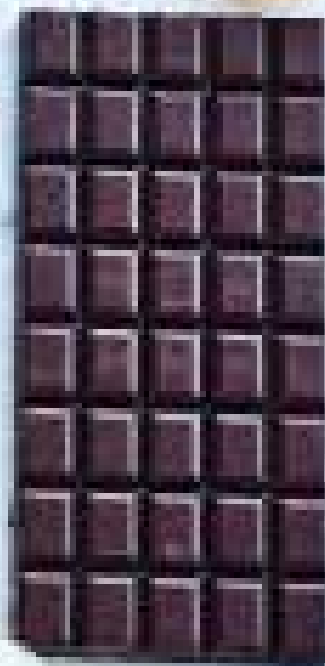
VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 35 MIN. | KOELTIJD 12 U

VOOR 4 PERSONEN

500 ml melk
250 g basterdsuiker
80 g boter
1 eetlepel vanille-extract
5 ml bruine rum
70 g pure chocolade
2 eieren + 2 eidooiers
100 g bloem
20 g cacao
1 snufje zout

RECEPT

- Verwarm de oven voor op 210 °C.
- Breng in een steelpan de melk aan de kook met de helft van de basterdsuiker en alle boter, het vanille-extract, de rum en de in stukjes gebroken chocolade. Klop tot er een gelijkmatig mengsel ontstaat.
- Klop de eieren en dooiers los met de rest van de suiker en het zout. Spatel de bloem en cacao erdoor.
- Schenk het melkmengsel erbij en klop goed.
- Laat dit 12 uur op een koele plek rusten.
- Vul beboterde cannelévormpjes voor driekwart met het mengsel en bak de cannelés 20 minuten in de oven.





Woestijnrozen

VOORBEREIDING 10 MIN. | KOELTIJD 3 U

VOOR 10 ROZEN

150 g pure chocolade
100 g boter
100 g cornflakes
poedersuiker, voor de decoratie (naar keuze)

RECEPT

- Smelt de chocolade en boter samen au bain-marie of in de magnetron.
- Roer de cornflakes door het gesmolten mengsel.
- Leg kleine bergjes van dit mengsel op bakpapier.
- Laat ze ten minste 3 uur op een koele plek rusten.
- Bestuif indien gewenst de woestijnrozen met poedersuiker.





**33
RECEPTEN
VOOR LEKKERS
MET
CHOCOLADE**

Chocolade

Met een reep chocolade
kun je eindeloos variëren!

Je hoeft helemaal geen ervaren kok
te zijn voor de recepten in dit boek.
Met slechts een paar ingrediënten maak
je in een handomdraai een heerlijke
chocoladetaart (desnoods zonder oven!),
chocolademousse, donuts, brownies en
smeuïge koekjes.

**FEESTELIJKE
GERECHTJES
OM TE DELEN**

citrus

