



## MINTGROENE VIVA CAFÉ

Voor degenen die fan zijn van het After Eight chocolaatje bij de koffie moeten zeker deze pepermint-chocolade-fudgekoekjes eens proberen. Hemel op aarde!

### INGREDIËNTEN (12 KOEKJES)

#### MUNTCHOCOLADE

- 350 gram pure chocolade
- 1 (400 gram) blikje gezoete gecondenseerde melk
- 2 theelepels vanille-extract
- 175 gram witte chocolade
- 1 eetlepel pepermuntextract
- 1 druppel groene kleurstof voor voedsel





## CHOCOLADEKOEKJES

- 120 gram gezouten boter
- 250 gram pure chocolade
- 300 gram suiker
- 3 eieren
- 120 gram bloem
- 1½ theelepel bakpoeder
- 120 gram cacao

## MUNTGLAZUUR

- 125 gram poedersuiker
- 20 gram zachte boter
- 1 eetlepel kokend water
- 1 theelepel pepermuntextract

## CHOCOLADE GANACHE

- 250 gram pure chocolade
- 235 milliliter slagroom



# BEREIDING MUNTCHOCOLADE

## STAP 1

Bekleed een bakplaat met vetvrij papier.

## STAP 2

Smelt au bain-marie de chocolade en voeg 250 milliliter gecondenseerde melk en de vanille toe. Roer tot één geheel. Spreid met een spatel de helft van het mengsel in de bakplaat uit. Zet de bakplaat 10 minuten in de koelkast tot het geheel stevig is. Bewaar de rest van het chocolademengsel op kamertemperatuur.

## STAP 3

Smelt in een andere steelpan op laag vuur de witte chocolade met de resterende gecondenseerde melk. Roer het pepermuntextract en de kleurstof erdoor. Verspreid dit mengsel op de afgekoelde laag chocolade. Plaats het geheel 10 minuten in de koelkast tot het stevig is.

## STAP 4

Verspreid het resterende pure chocolademengsel over de pepermuntlaag. Plaats het geheel vervolgens 2 uur in de koelkast tot het stevig is.

# BEREIDING CHOCOLADEKOEKJES

## STAP 1

Verwarm de oven voor op 170 °C.

## STAP 2

Laat de boter met de pure chocolade smelten in een pan of de magnetron.

## STAP 3

Laat de gesmolten chocolade 30 minuten afkoelen voor je de suiker en de eieren erdoor klopt. Voeg vervolgens de bloem, het bakpoeder en de cacao toe. Meng alles goed met een blender. Het mengsel is nu omgevormd tot deeg.

## STAP 4

Neem 2 eetlepels deeg en rol dat tussen je handpalmen tot een bolletje. Leg het bolletje op de met bakpapier beklede bakplaat en druk het deeg iets plat. Ga zo door tot je 12 koekjes hebt gemaakt. Houd tussen de koekjes een ruimte aan van ongeveer 5 centimeter. Bak de koekjes 12 tot 15 minuten in de oven.

## STAP 5

Neem de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.



# BEREIDING MUNTGLAZUUR

## STAP 1

Voeg de poedersuiker, zachte boter en het water in een kom en meng totdat er een glanzend en glad geheel ontstaat.

## STAP 2

Voeg aan het geheel het pepermuntextract toe. Meng tot het glazuur glanzend en smeerbaar is, niet te dik en niet te dun. Als het glazuur te dik is, voeg dan meer pepermuntextract toe en als het te dun is, voeg je meer poedersuiker toe.

## STAP 3

Glazuur de chocoladekoekjes met een (palet) mes. Wacht niet te lang met glazuren, want het wordt snel hard



# BEREIDING CHOCOLADE GANACHE

## STAP 1

Doe de chocolade in een middelgrote kom. Verwarm de room in een klein steelpannetje op middelmatig vuur en breng heel kort aan de kook. Let op dat de room niet overkookt. Zodra de room gekookt heeft, giet het dan over de stukjes chocolade heen en klop met de garde tot een glad mengsel.

## STAP 2

Laat de ganache een beetje afkoelen voordat je het op het glazuur van de chocoladekoekjes smeert. Begin in het midden en smeer vervolgens uit naar de buitenkant.

# BEREIDING AFWERKING

## STAP 3

Brokkel de muntchocolade met de hand in kleine stukjes.

## STAP 2

Strooi de kleine stukjes muntchocolade over de chocolade ganache van de koekjes.

# GENIETEN!