



PASTEL ROZE VIVA CAFÉ

Sigarenkoekjes ondergedompeld in roze, bruine en witte chocolade besprenkeld met hartjes confetti en minimarshmallows. Een feestelijk koekje voor bij de koffie.

INGREDIËNTEN (20 SIGARENKOEKJES)

- Pak sigarenkoekjes (20 stuks)
- 200 gram aardbei-chocoladefontein chocolade
- 200 gram pure chocolade
- 200 gram witte chocolade
- 375 milliliter kookroom
- Strooisel (wit en roze confetti, hartjes, gekleurd musketzaad en minimarshmallows)

BENODIGHEDEN

- Pannen
- Diverse bakjes



BEREIDING

STAP 1

Breek de pure chocolade in stukjes. Breng deze met 125 milliliter kookroom in een steelpannetje aan de kook. Laat dit op een laag vuur al roerend smelten. Kook het geheel zacht tot een mooie gladde bruine chocoladesaus.

STAP 2

Breng de aardbei-chocoladefontein chocolade met 125 milliliter kookroom in een ander steelpannetje aan de kook. Laat dit op een laag vuur al roerend smelten. Kook het geheel zacht tot een mooie gladde roze chocoladesaus.

STAP 3

Breng de witte chocolade met 125 milliliter kookroom in een ander steelpannetje aan de kook. Laat dit op een laag vuur al roerend smelten. Kook het geheel zacht tot een mooie gladde witte chocoladesaus.

STAP 2

Doe de verschillende strooisels in diverse bakjes.

STAP 3

Dip de sigarenkoekjes in de bruine, roze en witte chocoladesaus en dip deze vervolgens in de verschillende strooisels.

GENIETEN!