

Spuiten met roomchocolade

Wat heb je nodig:

250 gram chocolade

50 gram roomboter opgeklopt

En wat slagroom (ongeklopt)

De roomboter kun je op smaak brengen met bijv. baily's of je neemt een andere likeur die je lekker vindt.

Spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Versiersels

Smelt de chocolade op 40-45 C° en tempereer hem.

Voeg de roomboter toe met een spatel en kijk of hij vloeibaar genoeg blijft om te spuiten.

Evt. wat slagroom toevoegen (niet opgeklopt)

Doe het geheel in de spuitzak en spuit de chocolade in de prachtige praline hoorntjes.

Doe er wat leuk strooisel op of versier met iets lekkers.....strooisel.....nootje...krokantjes...koffieboontje...amandeltje

