

Recept voor gechocolateerde hazelnoten

Ingrediënten:

- 400 g hazelnoten
- 150 g pure chocolade
- 150 g witte chocolade
- Daarnaast: gecoate pan, grote pan voor waterbad met 2 bakjes, katoenen doek, bakplaat met bakpapier



Bereiding:

1. Verwarm een gecoate pan tot gemiddelde temperatuur.
2. Rooster de hazelnoten licht, onder voortdurend roeren, tot de schil eraf schilfert. Laat de noten wat meer kleur krijgen.
3. Haal nu de noten uit de pan en leg deze op een katoenen doek om af te koelen.
4. Wrijf na het afkoelen de resterende schillen van de noten af met de katoenen doek.
5. Smelt de witte en donkere chocolade elk in een bakje in een grote pan met heet water (au bain-marie).
6. Doe nu de noten in de gesmolten chocolade en roer tot alle noten bedekt zijn met een laagje chocolade.
7. Verdeel het chocolademengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en laat dit een nachtje uitharden.
8. Breek de afgekoelde chocoladenootplakken in hapklare stukjes en bewaar de gechocolateerde hazelnoten in een bewaarbakje in de koelkast.

Variatie:

Probeer het recept uit met verschillende noten. Vergeet niet om de noten met de schil eerst in de pan te doen, zodat de schil los kan komen. Zodra de schil loskomt, voeg je de andere noten toe en rooster je de noten tot deze enige kleur hebben.
