

## Chocolade scherven / Chocolate shards



### **Wat heb je nodig?**

100 gram Tony's chocolade puur, melk of wit  
een vel bakpapier  
een spatel  
een goed afsluitbaar doosje

### **Zo maak je chocolade scherven**

Hak de chocolade klein en smelt het au bain marie.

Giet het op het bakpapier en spreid de chocolade dun uit met de spatel.

Zet de chocolade weg, zodat het kan harden op kamertemperatuur of zet het in de ijskast.

**Wil je glans op de chocolade? Zet het dan niet in de ijskast om te harden.**

**Maakt het niet uit? Zet dan de chocolade in de ijskast en laat het een nachtje staan.**

De andere dag kun je de chocolade in scherven breken.

Doe de scherven in een doosje dan kun je het zo in de ijskast bewaren tot het pasen is!

## Chocolade scherven / Chocolate shards



### **What do you need?**

180g Tony's chocolate, dark, milk or white  
a sheet of parchment paper  
a spatula  
a closable refrigerator container

### **How to make chocolate shards**

Chop the chocolate into small pieces and melt it in a bain marie.  
Pour it on the baking paper and spread the chocolate thinly, using the spatula.  
Set the chocolate aside to let it harden at room temperature or refrigerate it to set.

**Want a shine on the chocolate? Do not put it in the refrigerator to harden.  
Doesn't it matter? Then put the chocolate in the refrigerator and let it set overnight.**

The next day you can break the chocolate into shards.  
Put the shards in a box and you can store it in the refrigerator until Easter!