

Chocolade roerstaven / Chocolate stirres



De boodschappen

- 100 gram pure chocolade (72%)
- 50 gram melkchocolade (72%)
- decoratie sprinkels
- stokjes

Deze chocolade roerstaven zijn een gezellig wintercadeautje. Zet ze in een flinke beker, warme melk erbij en roeren maar. Zo heb je snel een heerlijke beker chocolademelk.

Zo maak je ze

Hak alle chocola in kleine stukken, smelt de pure chocolade eerst, au bain marie.

Vet twee kleine potjes in met olie of bakspray.

Schenk de gesmolten chocola door een trechter in de potjes.

Schenk als de pure chocola wat gestold is melkchocola er bovenop.

Strooi decoratiesprinkels op de natte melkchocolade.

We strooien er ook nog wat suiker hartjes op.

Vouw een papieren vormpje dubbel en geef er een knipje in.

Steek de stokjes in het midden van de potjes.

Schuif de vormpjes over de stokjes, zo staan ze rechtop.

Laat de chocolade een paar uur harden in de ijskast.

Snij het randje los en trek dan de chocola voorzichtig uit de potjes.

Zet de staafjes op een mooi bordje.

Verpak de roerstaven in transparantfolie als je ze cadeau wil geven.

Fijne kerst!

Chocolade roerstaven / Chocolate stirres



Shopping list

- 100g dark chocolate
- 50g milk chocolate
- decoration sprinkles
- sticks

These chocolate stirrers make a cozy Christmas gift. Place the stirrer in a large cup, add hot milk and keep stirring. You quickly make a lovely cup of hot chocolate.

How to make them

Chop the dark and the milk chocolate into small pieces, first melt the dark chocolate, au bain marie.

Grease two small pots with oil or baking spray.

Pour the melted chocolate through a funnel in the pots.

When the dark chocolate is almost set carefully pour the melted milk chocolate on top.

Spread decoration sprinkles over the hot milk chocolate. We also sprinkle on some sugar hearts.

Insert the sticks in the middle of the pots.

Fold a paper cupcake case in half and give it a snip. Slide the cases on the sticks so the sticks stay upright.

Place the stirrers in the fridge for a couple of hours, to set.

Cut around the edge then gently pull the chocolate from the pots.

Serve the stirrers on a pretty platter.

Wrap the stirrers in transparent foil if you want to make them a Christmas gift.

Happy Christmas!