

## Koningsdag-chocolade / King's Day Chocolate



### **Boodschappenlijstje**

2 eetlepels slagroom

250 gram witte chocolade

oranje rolfondant, uitgestoken kroontjes

oranje m&m's

oranje en gele sprinkels

### **Zo maak je Koningsdag chocolade**

Neem een steelpannetje, doe er een laagje water in en zet er een vuurvast schaalje op.

Breng het laagje water aan de kook.

Doe de slagroom in het schaalje en hak de chocolade in kleine stukjes.

Doe de chocolade ook in het schaalje en smelt het au bain marie.

Leg bakpapier in een bakvorm, roer de chocolade kort door en schenk het dan in de bakvorm.

Kantel de vorm, om de chocolade uit te laten lopen, verdeel er kroontjes en M&M's over.

Strooi tot slot de sprinkeltjes over de natte chocolade.

Zet de bakvorm een nacht in de ijskast, om de chocola te laten harden

**Snij de plak chocolade in puntjes en geef ze bij de thee of pak ze in, om uit te delen.**

## Koningsdag-chocolade / King's Day Chocolate



### **Shopping list**

2 tablespoons whipped cream  
250g white chocolate  
orange fondant, cut out crowns  
orange m&m's  
orange and yellow sprinkles

### **How to make King's Day chocolate**

Take a saucepan, put a layer of water in it and place a fireproof dish on it.

Bring the layer of water to a boil.

Put the whipped cream in the bowl and chop the chocolate into small pieces.

Put the chocolate in the bowl and melt it in a bain marie.

Place baking paper in a baking tin, stir the chocolate briefly and then pour it into the baking tin.

Tilt the mold to let the chocolate run out, divide crowns and M&Ms over it.

Finally, scatter the sprinkles over the wet chocolate.

Place the baking pan in the fridge overnight to let the chocolate harden

**Cut the slab of chocolate into pieces and serve them with tea or wrap them up to share.**