

Sinterklaas Rocky Road / Sinterklaas Rocky Road



Boodschappenlijstje

- 1 blikje gecondenseerde melk
- 2 repen witte Tony's Chocolonely, klein gehakt
- handje kruidnoten
- mini marshmallows
- optioneel: 1 reep melk of pure Tony's chocolade

Zo maak je Sinterklaas Rocky Road

Omdat de gecondenseerde melk snel aanbrand verhitten we het in een waterbad maar in de magnetron kan ook.

Neem een bakvorm van 20x20 cm en bedek hem met bakpapier.

Verwarm de melk au bain marie en voeg er de stukjes witte chocolade toe.

Roer tot de chocola gesmolten is en roer er dan de marshmallows en kruidnoten door.

Giet het mengsel in de vorm, druk er nog wat kruidnoten in en laat het harden in de ijskast.

Smelt de melk- of pure chocola au bain marie.

Keer de rocky road om in de vorm, giet er gesmolten chocolade over en strijk het glad.

Laat de chocola weer hard worden in de ijskast en snij de rocky road in kleine blokjes.

Fijne Pakjesavond!

Sinterklaas Rocky Road / Sinterklaas Rocky Road



Shopping list

1 can of condensed milk
2 bars of white Tony's Chocolonely, chopped
handful of kruidnootjes
mini marshmallows
optional: 1 bar of milk or dark Tony's chocolate

How to make Sinterklaas Rocky road

Because condensed milk quickly burns we heat it au bain marie but you can also use the microwave.

Take a baking tin of 20x20 cm and cover it in waxed paper.

Heat the milk au bain marie then add the pieces of white chocolate.

Stir until the chocolate has melted then add and stir in the marshmallows and kruidnoten.

Pour the mixture in the tin, press in some extra kruidnoten then let the mixture set in the fridge.

Melt de milk- or dark chocolate au bain marie and turn the rocky road in the tin.

Pour the melted chocolate over it then smoothen the chocolate using a spatula.

Allow the chocolate to set in the refrigerator then cut the Rocky Road into small cubes.

Enjoy Pakjesavond!