

Divali Chocolade repen / Diwali chocolate bar



Boodschappenlijstje

250 gram witte chocolade

50 gram gedroogde abrikozen, fijn gehakt

50 gram gedroogde cranberries (veenbessen)

50 gram pistachenoten, gehakt

Hoe maak je Divali Chocolate repen

Hak de chocolade in kleine stukjes.

Smelt de chocolade au bain-marie en laat het drie minuten staan.

Leg bakpapier in een bakvorm en giet de gesmolten chocolade er op.

Kantel de vorm alle kanten op om de chocolade uit te laten lopen.

Strooi gedroogd fruit en pistachenoten over de chocolade.

Laat de chocolade 1 - 2 uur harden, voor je het in stukken snijdt.

Bewaar de chocolade repen op een koele, droge plaats in een afgesloten doosje

Diwali Chocolate repen / Diwali chocolate bar



Shopping list

250g white chocolate
50g dried apricots, chopped
50g dried cranberries
50g salted roasted pistachios, chopped

How to make Diwali Chocolate Bark

Chop the chocolate into small pieces.

Melt the chocolate au bain marie and let sit for three minutes.

Meanwhile, line a sheet pan with parchment paper.

Pour melted chocolate onto the parchment paper.

Using a rubber spatula, spread the chocolate until about 1cm thick.

Top the chocolate with the dried fruits and pistachios.

Set the chocolate aside to set, for 1-2 hours, before cutting it into pieces.

Store the chocolate bark in a cool, dry place in a sealed container