



Desserten

Kerstchocolade

Voor personen.

Ingrediënten

gram witte chocolade
gram veenbes (gedroogd)
gram pistachenoot (gepelde)

Bereidingswijze

Smelt de chocolade au-bain-marie. Stort hem op een bakplaat die bekleed is met bakpapier. Strooi er onmiddellijk de noten en de veenbessen over.

Laat de chocolade op kamertemperatuur opnieuw hard worden en breek hem dan in stukjes.

