



Desserten

Chocolade met studentenhaver

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram pure chocolade

50 gram melkchocolade

25 gram notenmix

20 gram rozijnen

Bereidingswijze

Bekleed een plat bord of snijplank met bakpapier. Smelt de chocolade in twee aparte kommetjes au bain-marie. Neem telkens een lepeltje chocolade en strijk het uit op het bakpapier tot een rondje van ongeveer 5 cm doorsnede.

Strooi op elk rondje wat noten en rozijntjes. Zet het bord of de plank minstens 15 minuten in de koelkast tot de chocolade is uitgehard.

