



Desserten

Choco Twister

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
150 gram pure chocolade (of melk)
30 gram hazelnoten (geplet)
1 ei

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwarm de chocolade heel zachtjes au bain-marie tot hij gesmolten is.

Rol het bladerdeeg uit op een bebloemd werkoppervlak. Bestrijk het deeg met de chocolade. Verdeel er ook de hazelnoten over.

Snij langs de korte zijde rechte stroken van het deeg. Draai elke strook een paar keer om zichzelf heen, tot je een mooie twist hebt gemaakt.

Plaats de twists op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg ervoor dat je voldoende ruimte ertussen laat, omdat ze groter worden tijdens het bakken. Bestrijk elke chocotwister met geklutst ei.

Bak de chocotwisters in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn (ongeveer 20 minuten).

Tip: Rasp een beetje sinaasappelzeste over de chocolade voor je de twisters dichtplooit voor een extra smaakboost.

Keukenbenodigdheden

Oven

