



# Chocoladeproeverij



## RECEPTEN boekje

Chocolat is the answer

Who cares what the question is

# Inhoud

Chocomousse met rozepeper	p. 3
Chocomousse met gember	p. 4
Mexicaanse chocolademelk	p. 5
Chocoladerotsjes	p. 6
Chocobrownies in kopje	p. 7

# CHOCOLADEMOUSSE MET ROZE PEPER

- 15 personen in kleine glaasjes
- Bereidingstijd: 15 min. (exclusief afkoeltijd)
- Deze bereiding kan je eventueel op voorhand maken.

## **Benodigdheden:**

200 g fondantchocolade van Oxfam Fairtrade

5 eiwitten

snuifje zout

1,5 tl rietsuiker van Oxfam Fairtrade

1,5 tl roze peper, grof gemalen of geplet met vijzel

Klop het eiwit stijf met de suiker en het zout.

Laat de chocolade au bain-marie smelten.

Meng de chocolade en de roze peper onder het eiwit.

Zet 1 uur in de koelkast.

Lekker met gedroogde vijgen.

# CHOCOLADEMOUSSE MET GEMBER

- 15 personen in kleine glaasjes (het teveel kan je bewaren in een kom).
- Bereidingstijd: 20 min. (exclusief afkoeltijd)
- Deze bereiding kan je eventueel op voorhand maken.

## Benodigdheden:

225 g pure chocolade, in stukjes

150 ml melk

3 tl gemberpoeder

225 ml slagroom

3 el suiker

Snuifje zout

## Optioneel:

120 g witte chocolade, in stukjes

3 bolletjes gekonfijte gember, fijngehakt

Extra nodig: kwastje, bakpapier

Verwarm in een pannetje met dikke bodem de chocolade samen met de melk en laat de chocolade al roerend smelten.

Roer er de gemberpoeder door.

Schep de chocolade in een kom en laat hem iets afkoelen en dikker worden.

Klop in een kom de slagroom samen met de suiker en het zout stijf.

Schep de slagroom door de chocolade.

Schep het chocolademengsel in kleine glaasjes en laat het minimaal 1 uur in de koelkast opstijven.

Smelt intussen de witte chocolade in een pan die boven een kom met kokend water hangt.

Maak met behulp van een kwastje 2 chocoladereepjes van ca. 2 mm dik op een stuk bakpapier.

Verdeel er, als de chocolade nog zacht is, de fijngehakte gember over.

Laat de reepjes in de koelkast hard worden.

Pel ze dan voorzichtig van het bakpapier af en steek ze in de chocolademousse.

# MEXICAANSE CHOCOLADEMELK

Dit is een pittig, warm drankje met chilipoeder. Voor de liefhebbers die wel tegen een stootje kunnen.

- 15 pers. in kopjes
- Bereidingstijd: 10 min.
- Met deze bereiding kan je de deelnemers verwelkomen.

## Benodigdheden:

0,5 l water  
2 tl vanille-extract  
50 gr. rietsuiker van Oxfam Fairtrade  
3 tl kaneelpoeder  
Snuifje zout  
225 gr fondantchocolade, geraspt of in kleine stukjes  
1,5 l volle melk  
Chilipoeder

Breng water aan de kook in een pannetje.

Snijd het vanillestokje in de lengte in tweeën of neem het vanille-extract en doe het in het water.

Doe de suiker, de kaneel, en het snuifje zout erbij.

Laat gedurende 1 minuut zachtjes koken.

Doe de chocolade erbij en klop met een garde tot het mengsel dikker wordt.

Doe dan de melk erbij en laat opnieuw gedurende 1 minuut zachtjes koken.

Giet in de kopjes en doe er wat chilipoeder bovenop.

# CHOCOLADEROTSJES

Dit is een zeer gemakkelijk receptje, en toch origineel.

- 15 pers. in kleine rotsjes
- Bereidingstijd: 10 min.
- Deze bereiding kan je samen met de groep maken.

## **Benodigheden:**

200 g fondantchocolade van Oxfam  
ontbijtgranen van Oxfam  
15 papieren bakvormpjes

Eventueel:  
Stukje witte chocolade

Smelt de chocolade 'au bain-marie'.

Breek de chocolade in stukjes, doe ze in een kleinere kom of kookpot en plaats die voorzichtig boven de kom met heet water.

Wanneer de chocolade gesmolten is, roer je er een grote hoeveelheid ontbijtgranen door (de bolletjes moeten net bedekt zijn met chocolade).

Vorm met twee lepeltjes kleine bergjes in de papieren bakvormpjes (zorg dat je er 15 kan vullen) en laat 15 min. afkoelen in de koelkast.

Net voor de chocolade hard is, kan je eventueel witte chocolade over de rotsjes rapsen.

# Chocobrownies in een kopje

Heerlijk met een mopje slagroom op, en o zo gemakkelijk te maken.

- 15 pers. in kopjes
- Bereidingstijd: 15 min.

## Benodigdheden:

4 eieren  
16 el bloem  
16 el suiker  
12 el cacaopoeder  
1 tl bakpoeder  
24 el melk  
12 el fondantchoco  
12 el olijfolie

Meng de ingrediënten voorzichtig tot een plakkerig deeg.

Verdeel het beslag over 15 kopjes.

Bak in de microgolfoven, per 4 kopjes, gedurende 1 min. 45 sec. op gemiddeld vermogen.