

ZONDER OVEN

herfstig tussendoortje

Speculaasbonbons met witte chocolade

250 gr speculaas

1 pakje monchou (100 gram)

350 gr witte chocolade

Benodigdheden:

keukenmachine

steelman

bakpapier

sateprikker

TIP:

Bewaar de bonbons op
een donkere, koele plek.



Gebruik de keukenmachine om de speculaasjes te vermalen tot fijne kruimels. Bewaar een lepel met kruimels voor de garnering.

Voeg de monchou toe bij de kruimels en mix deze totdat er een stevige massa ontstaat. Maak met je handen balletjes van het deeg.

TIP: gebruik een teaspoon van een setje measuring teaspoons om ervoor te zorgen dat de balletjes ongeveer even groot zijn.

Hak de chocolade in kleine stukjes en smelt deze au bain-marie. Gebruik een sateprikker om de balletjes in de chocolade te zetten. Schep er wat chocolade overheen en laat even uitlekken, zodat de overtollige chocolade er af loopt. Plaats de bonbons op het bakpapier. Smeer het gaatje een beetje dicht met wat chocolade.

Als je alle bonbons hebt staan, garneer deze dan met de kruimels die je hebt achtergehouden.

Laat de chocolade volledig hard worden. Bewaar de bonbons op een koele, donkere plek in een afgesloten zak. Je kunt ze ook in de koelkast bewaren, maar dan wordt de chocolade meestal wel dof.

Geniet ervan!