



# Chocobug

Heerlijke pure chocolade met een crunch van meelworm en amandel.



## Wat heb je nodig?

- 180 gr pure chocolade
- 15 gr amandelschilfers of amandelstiftjes
- 10 gr meelwormen

## Wat ga je doen?

- 1 Au-bain-mairie chocolade smelten: Gebruik twee pannen. De ene pan past in de andere pan. In de grootste pan doe je zoveel water dat de bodem van de andere pan net geraakt wordt. Verwarm het water tot tegen de kook.
- 2 Verwarm een droge koekenpan en bak de meelwormen en amandelen even aan. Ze zijn klaar als ze wat gaan geuren, zorg dat ze niet sterk verkleuren.

- 3 Verbrokkel de chocolade. Doe een handje chocolade in de pan die boven het warme water hangt. Als de chocolade begint te smelten dan begin je door de chocolade te roeren. Doe steeds wat verbrokkelde chocolade erbij tot je alle chocolade hebt gesmolten. Blijf rustig roeren.
- 4 Als alle chocolade is gesmolten, strooi je de gebakken meelwormen en amandelen erdoor. Roer goed door zodat alle meelwormen en amandelen bedekt zijn met chocolade.
- 5 Leg een stuk bakpapier op een snijplank die ook in je koelkast past.
- 6 Pak nu twee koffielepels. Neem een lepel van de chocolade en giet deze in een hoopje op het bakpapier. Gebruik de tweede lepel om je eerste lepel mee schoon te schrapen zodat alle chocolade gebruikt wordt. Schep eventueel wat extra vulling op het hoopje chocolade. Het hoopje gaat uitlopen, maar dat is prima. Zo verwerk je alle chocolade.
- 7 Zet de snijplank voorzichtig in de koelkast om af te koelen en uit te harden. Geef dit zeker een uur of twee de tijd.

Eet smakelijk!



## Heb je een chocolademal?

Dan kan je deze natuurlijk met de gesmolten chocolade vullen! Zet de mal ook op een snijplank die in de koeling past.