

INGREDIËNTEN:

- # 600 g pure chocolade
- # 50 g boter
- # 500 cl vloeibare room
- # 1 el Confiture de Lait
- # een handvol blaadjes van gedroogde eetbare rozen

BEREIDING:

1. Gebruik een ronde bakvorm met ongeveer 1 cm hoogte, of gebruik chocoladereep vormen.
2. Bekleed je vormen met bakpapier. Ook de kanten moeten bedekt zijn!
3. Laat de chocolade smelten au bain-marie. Wanneer dit begint te smelten, voeg je beetje bij beetje ook de boter en room toe.
4. Doe het geheel in je bakvorm, en verspreid de Confiture de Lait over je mengsel.
5. Voeg vervolgens je eetbare bloemblaadjes toe.
6. Laat het geheel minstens 1 uur afkoelen in de koelkast. Klaar!

Meer DIY's op onze blog: radbag.nl/blog

RADBAG

