

CHOCOLADEVINGERS VAN KWATTA®

20 MINUTEN VOORBEREIDING – 10 MINUTEN KOOKTIJD

VOOR EEN 20-TAL CHOCOLADEVINGERS

VOOR HET CHOCOLADEJASJE
een pak lange vingers
chocoladepasta van
KWATTA®: puur, melk, wit
en Choc&Nuts
eventueel hagelslag (puur
en melk) van KWATTA®

VOOR HET SUIKERGLAZUUR
100 g poedersuiker
10 ml water
eetbare kleurstof

- 1- Smelt de verschillende KWATTA® chocoladepasta's op een laag vuurtje en dompel elke vinger in een gesmolten chocoladepasta naar keuze.
- 2- Werk af met hagelslag terwijl de chocoladepasta nog vloeibaar is en laat de vingers met hun jasje van chocolade helemaal afkoelen.
- 3- Maak ondertussen het suikerglazuur: meng de poedersuiker geleidelijk met het water tot een glad deeg. Verdeel die suikermassa over kleine potjes en voeg aan elk potje een andere toets kleurstof toe om glazuur van verschillende kleuren te krijgen.
- 4- Werk de vingers af met het suikerglazuur en laat je fantasie de vrije loop om leuke figuurtjes te maken.



BISCUIT MET CHOCOLADEPASTA VAN KWATTA®

15 MINUTEN VOORBEREIDING – 20 MINUTEN IN DE OVEN – 5 MINUTEN KOOKTIJD

VOOR 4 À 6 PERSONEN

4 eieren
100 g suiker
75 g bloem
25 g maïzena
2 eetlepels poedersuiker
400 g chocoladepasta
Choc&Nuts van KWATTA®
300 g pure
chocoladepasta van
KWATTA®

VOOR HET GARNITUUR
hagelslag van KWATTA®
en stukjes hazelnoot

- 1- Splits het eiwit van het eigeel en klop het eiwit met 75 g suiker stijf.
- 2- Mix de dooiers met 25 g suiker tot een dikke, witte crème en spatel het eiwitschuim er voorzichtig doorheen.
- 3- Zeef de bloem en maïzena boven het eiermengsel en schep deze er ook voorzichtig doorheen.
- 4- Giet het beslag in een bakvorm en bak ongeveer 20 minuten lichtbruin in een voorverwarmde oven op 175 °C.
- 5- Haal de vorm uit de oven, bedek hem met een schone keukenhanddoek, keer het geheel voorzichtig om en verwijder de vorm.
- 6- Bestrijk de bovenkant van de biscuit rijkelijk met Choc&Nuts chocoladepasta van KWATTA® en rol het deeg (als het nog warm en soepel is) meteen op met behulp van de handdoek. Verwarm de pure chocoladepasta van KWATTA® op een laag vuurtje en bestrijk de rol langs de bovenkant. Werk eventueel af met wat stukjes hazelnoot of KWATTA®-hagelslag en snij in plakjes om te serveren.

