

Taart en toet



Biologische pure chocolade van Australian, online te bestellen op australianhomemade.nl/snappers

voor ± 2 personen



IN CHOCOLADE GEDIPTTE APPELS

2 biologische appels (Rode Topaz / Red Delicious)

1 reep biologische pure chocolade (Australian Snapper 85%)

2 lange houten prikkers

BEREIDING

Breng een steelpan met een laagje water aan de kook en zorg dat je een schaal hebt die bovenop de pan past, zonder dat de onderkant het water raakt. Zet de schaal bovenop de pan en breek de reep chocolade in stukken en leg ze in de schaal. De chocolade smelt nu geleidelijk door de stoom van het water in de pan eronder (au bain-marie). Was de appels en droog na met wat keukenpapier. Steek de houten prikkers door de appels heen (verticaal) en haal de appels dan door de gesmolten chocolade heen. Zet de appels op een vetvrij papier neer zodat de chocolade goed kan drogen.