

# Taart en toet



voor 12 stuks



## IN CHOCOLADE GEDIPTE AARDBEIEN

12 biologische aardbeien

1 reep biologische pure chocolade (Australian Snapper 72%)

1 lange houten prikker

## 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). Spoel de aardbeien schoon en droog na met wat keukenrol. Steek de houten prikker door een aardbei en haal de dit dan door de gesmolten chocolade heen. Haal de aardbei voorzichtig van de prikker af en leg deze op een bord. Herhaal dit totdat alle aardbeien met chocolade omhuld zijn.