Chocolade droom in een glas

Instructies Nee. 1648

Moeilijkheidsgraad: Beginners

Werktijden: 30 Notulen

De weg naar het hart van een man gaat door zijn maag. Waarom maak je geen chocoladedessert en vul je het in een hersluitbare voorraadpot. Met slechts weinig decoratie heeft u een zeer persoonlijk souvenir gecreëerd.




Mhhh!


HÜFTGOLD
Mhhh!

Ons chocolade droomrecept is zelfs veganistisch!

Je hebt de volgende **ingrediënten** nodig

1 Avocado
200 ml sojacrème
1 theelepel vanillesuiker
2 eetlepels suiker
2 eetlepels cacaopoeder
1 theelepel geraspt Chocolade

Scheid de Avocado uit de kom, pureer het en vouw de sojaklop in het mengsel. Vouw in vanillesuiker, suiker, cacaopoeder en geraspt Chocolade - klaar!

Niet-vegans kunnen als alternatief Mascarpone Créme gebruiken in plaats van sojacrème voor dit recept en 1 theelepel toevoegen Espresso Voeg het poeder toe.

Versier & geef weg!
Vul de chocolade droom in een glas met een grote opening en versier het dan naar wens. U vindt een groot Selectie van decoratiemateriaal in ons assortiment, de belangrijkste accessoires die wij zoals gebruikelijk voor u hebben samengesteld in onze materiaallijst.

Extra tip: Als je de chocolade droommassa opwarmt en warm in het glas vult (dit moet absoluut schoon zijn!), zorgt de stoom voor een vacuüm. De geraspte Chocolade zal smelten, maar het dessert zal langer houdbaar zijn.

Moet hebben



VBS Inmaakpot "Vidro"

Vulvolume: 200 ml
Diameter (buiten): 8 cm
Hoogte: 8 cm
Materiaal: Glas

2,95 €

Details

Aantal: - 1 +

In winkelwagen

Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
766159	VBS Inschroefbare glazen "Bolvormig", 4 stuks	1
686341	VBS Inmaakpot "Vidro"	1
418140	Decoratief koord, klassiek	1