

Chocoladeknikkers

Ingrediënten

- 250 g chocolade
- 80 ml room
- Hagelslag
- Cacao

Bereiding

- Breek de chocolade in stukjes
- Verwarm de room in een pannetje of in de magnetron
- Doe de stukjes chocolade in de warme room
- Laat even staan
- Roer tot je een mengsel zonder stukjes hebt
- Bekleed een bakje met huishoudfolie
- Giet het chocolademengsel in het bakje
- Laat het chocolademengsel opstijven in de koelkast
- Snij het chocolademengsel in blokjes
- Rol de blokjes snel tot balletjes
- Rol de balletjes door de hagelslag of cacao

(Uitgeklede) zoenen

Ingrediënten

- 3 eieren
- 100 g suiker
- 250 g chocolade
- Biscuitjes

Bereiding

- Doe een laagje water in een pan en breng het aan de kook
- Breek een voor een de eieren in een kommetje
- Breng voorzichtig de dooier over in een ander kommetje
- Giet het eiwit in een beslagkom die op de pan water past
- Zet de kom met eiwitten op de pan water
- Klop met een mixer terwijl en voeg beetje bij beetje de suiker toe
- Klop tot je een dik wit schuim hebt dat warm aanvoelt en op marshmallow lijkt
- Breek de chocolade in stukjes
- Doe de chocolade in een bakje dat op de pan water past
- Zet het bakje met chocolade op de pan water en laat de chocolade smelten
- Leg de biscuitjes op de vel bakpapier
- Smeer met een kwastje een beetje chocolade op de biscuitjes
- Doe een beetje eiwitschuim op de biscuitjes
- Verdeel de overgebleven chocolade over de koekjes

Pietjes

Ingrediënten

- Ongevulde soesjes
- 3 eidooiers
- 375 ml melk
- Vanillesuiker
- 1,5 eetlepel bloem
- 100 suiker
- Fruitsap (of siroop)
- Poedersuiker

Bereiding

- Breng bijna alle melk met de suiker en de vanillesuiker aan de kook
- Meng de eidooiers met de bloem en het restje melk
- Doe een beetje van de kokende melk bij het eimengsel en roer goed
- Doe het eimengsel terug in de pan
- Kook rustig zodat het af en toe “blopt” en dik wordt
- Spoel een groot bord af met koud water
- Giet het mengsel op het bord
- Dek af met huishoudfolie en laat afkoelen
- Snijd de soesjes in twee
- Doe een beetje afgekoeld mengsel in de soesjes en zet de deksels op de gevulde bodems
- Doe een eetlepel vruchtensap in een bakje
- Voeg twee eetlepels poedersuiker en roer te de klontjes weg zijn
- Blijf poedersuiker toevoegen tot je een soort pasta hebt
- Doe een beetje pasta op ieder soesje

Pepernoten

Ingrediënten

- 150 g boter
- 125 g bruine basterdsuiker
- 10 g speculaaskruiden
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 4 eetlepels melk
- Snufje zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Kneed alle droge ingrediënten door elkaar
- Voeg lepel voor lepel de melk toe tot je een soepel deeg hebt
- Rol balletjes en druk ze een beetje plat op een bakplaat met bakpapier
- Bak de pepernoten 15 tot 20 minuten, let op de pepernoten blijven nu nog zacht
- Laat de pepernoten afkoelen, de pepernoten worden nu hard