

Inhoud

Ik ben helemaal
van chocolade...



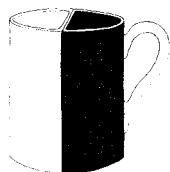
basisrecepten met chocolade

cacao op de klassieke manier **6**
pure chocolade zacht & smeuïg **8**
melkchocolade zacht & smeuïg **10**
witte chocolade zacht & smeuïg **12**
NUTELLA® zacht & smeuïg **14**
crunchy melkchocolade **16**

twee smaken (chocolade & 1 andere smaak)

vanille & 3 soorten chocolade **18**
pure chocolate chips & melkchocolade **20**
witte chocolade & kokos **22**
BonBonBloc® & hazelnoten **24**
Oreo® & melkchocolade **26**
chocolade & kastanje **28**
banaan-chocolade & kokos **30**
matchathee & witte chocolade **32**
chocolade & sinaasappel **34**
Ovomaltine® & melkchocolade **36**
Schwarzwald Kirsch & pure chocolade **38**
macadamianoten & BonBonBloc® **40**
cappuccino & slagroom **42**
chocolade & frambozen **44**

Ik combineer
twee smaken



Ik heb een
hart dat smelt



smeltend hart

pure chocolade met een hart
van pindakaas **46**
chocolade-koffie met een hart
van zachte karamel **48**
pure chocolade met een hart
van speculoos **50**
vanille-tonkaboon met een hart
van pure chocolade **52**
melkchocolade met een hart van
crème de Salidou® **54**
melkchocolade met een hart van
hazelnootchocolade **56**
chocolade met een hart van
dulce de leche **58**
witte chocolade met een hart
van frambozen **60**
pistachenoten met een hart
van witte chocolade **62**

Ik ben een
draaikolk



swirls

gemarmerd, chocolade-vanille **64**
swirl van marshmallow & melkchocolade **66**
swirl van roomkaas & pure chocolade **68**
grote beker om te delen **70**



VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

cacao

op de klassieke manier

.....

INGREDIËNTEN

30 g boter
1 ei
2 eetlepels suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eetlepels cacaopoeder
4 eetlepels bloem
½ theelepel bakpoeder

In een beker: laat de boter 30 seconden in de magnetron (800 watt) smelten.

Voeg onder voortdurend kloppen achtereenvolgens het ei, de suiker, de vanillesuiker, het cacaopoeder, de bloem en het bakpoeder toe. Zet de beker 1 minuut en 20 seconden in de magnetron (800 watt).





VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

crunchy

melkchocolade

.....

INGREDIËNTEN

15 g boter
5 stukjes chocoladereep
met gepofte rijst (40 g)
1 ei
1 theelepel slagroom
2 eetlepels suiker
1 theelepel cacaopoeder
4 eetlepels bloem
½ theelepel bakpoeder
1 eetlepel ontbijtgranen met gepofte
rijst, bijv. Kellogg's® Rice Krispies

VOOR DE GARNERING

1 theelepel ontbijtgranen met gepofte
rijst, bijvoorbeeld Kellogg's® Rice
Krispies

In een beker: laat de boter samen met de chocolade
40 seconden in de magnetron (800 watt) smelten.

Klop het chocolade-botermengsel om de chocolade glad
te maken. Laat de beker enigszins afkoelen. Voeg onder
voortdurend kloppen achtereenvolgens het ei, de slagroom,
de suiker, het cacaopoeder, de bloem en het bakpoeder
toe. Doe de ontbijtgranen erbij, maar klop daarna niet te
veel. Zet de beker 1 minuut en 30 seconden in de
magnetron (800 watt).

Laat de mug cake 1 minuut afkoelen voordat je ervan
gaat smullen.





VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

***matcha*thee**

witte chocolade & frambozen

.....

INGREDIËNTEN

30 g boter
6 stukjes witte chocolade (30 g)
1 ei
2 eetlepels suiker
5 eetlepels bloem
½ theelepel bakpoeder
½ theelepel matchatheepoeder
4 frambozen

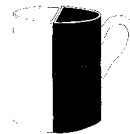
VOOR DE VERSIERING

1 verse framboos

In een beker: laat de boter samen met de chocolade 30 seconden in de magnetron (800 watt) smelten.

Klop het chocolade-botermengsel om de chocolade glad te maken. Laat de beker enigszins afkoelen. Voeg onder voortdurend kloppen achtereenvolgens het ei, de suiker, de bloem, het bakpoeder en het matchatheepoeder toe. Druk in het midden van het beslag 4 frambozen. Zet de beker 1 minuut en 40 seconden in de magnetron (800 watt).

Versier de mug cake met de resterende framboos. Laat de mug cake 1 minuut afkoelen voordat je ervan gaat smullen.





VOOR 1 BEKER – IN 5 MINUTEN – 800 WATT

pure chocolade

met een hart van pindakaas

.....

INGREDIËNTEN

30 g boter
6 stukjes pure chocolade (30 g)
1 ei
1½ theelepel pindakaas
1 eetlepel lichtbruine basterdsuiker
5 eetlepels bloem
½ theelepel bakpoeder

VOOR HET SMELTEND HART & DE VERSIERING

1 theelepel pindakaas
1 theelepel chocoladehagelslag

In een beker: laat de boter samen met de chocolade 30-40 seconden in de magnetron (800 watt) smelten.

Klop het chocolade-botermengsel om de chocolade glad te maken. Laat de beker enigszins afkoelen. Voeg onder voortdurend kloppen achtereenvolgens de pindakaas, het ei, de suiker, de bloem en het bakpoeder toe. Zet de beker 50 seconden in de magnetron (800 watt). Schep de pindakaas in het midden van de mug cake en zet de beker nog 40 seconden in de magnetron. Versier met de chocoladehagelslag.

Laat de mug cake 1 minuut afkoelen voordat je ervan gaat smullen.



46
Smeltend hart

