Chocolade kerstkransjes met rode curry



Ingrediënten

10

- 750 g melkchocolade
- 225 g ongezouten roomboter
- 25 g Bresc Thai red curry
- kokos klapper

Bereidingswijze

Klop de boter luchtig in de keukenmachine. Smelt 2/3 van de chocolade au bain-marie. Haal hem van de pan af en vermeng dit met de rest van de chocolade. Laat de chocolade iets afkoelen en meng dit samen met de rode curry door de boter. Klop dit tot een egale massa. Spuit van het chocolademengsel ronde kerstkransjes en bestrooi deze met de kokos. Laat de kransjes opstijven in de koeling.

Gebruikte bresc producten



Bresc Thaise rode curry 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000