Warme chocolademelk van chocololly's

Ingrediënten

12

- 300 g Nutella
- 170 g melk (per glas)
- 100 g witte chocolade
- 100 g pure chocolade
- 100 g ruby chocolade
- 15 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Harissa kruidenmix
- 10 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 12 st lollystokjes
- slagroom
- topping (chocolade schaafsel, mini marshmallow en/of smarties)

Gebruikte Bresc producten

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Harissa kruidenmix 450g

Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Bereidingswijze

Verdeel 300 g Nutella over drie bakjes en vermeng met de harissa kruidenmix, ras el hanout kruidenmix en gemberpuree. Vorm hiervan balletjes en druk deze in een siliconenvorm. Steek in iedere vorm een lollystokje en zet dit een half uur in de vriezer. Doe de drie varianten chocolade in een kommetje en verwarm alle au bain-marie. Hou de chocolade boven het warme water als deze compleet glad en gesmolten is.

Haal de lolly's uit de vriezer, haal een lolly met de ras el hanout kruidenmix door de pure chocolade en steek deze omgekeerd in een kom welke gevuld is met bijvoorbeeld rijst, zodat de chocolade kan stollen. Doe hetzelfde met de witte chocolade en gebruik hier de harissa kruidemix voor. Haal de ruby chocolade door met de gemberpuree. Vul de resterende chocolade in 3 cornetjes. Garneer de pure chocolade lolly's met de ruby chocolade, de witte chocolade lolly's met pure chocolade en de ruby chocolade lolly's met witte chocolade.

Breng de melk aan de kook en klop de slagroom op. Serveer de melk in een glas en leg de gewenste lolly separaat erbij. Garneer met slagroom, topping van chocolade schaafsel, mini marshmallow en/of smarties.

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