

VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

TOELICHTING

Dit recept is voor iedereen die het Sinterklaasfeest omarmt. Misschien heb je het vroeger gevierd en nu niet meer vanwege uitvliegende kinderen. Of heb je de traditie opnieuw opgepakt met de komst van kleinkinderen. Hoe dan ook, om het Sinterklaasfeest kunnen we niet heen. Helaas gaat dit vaak gepaard met een geweld aan suiker en snoepgoed in de supermarkt. Daar heb ik een alternatief voor gevonden: zelf chocoladeletters maken. Het is ontzettend leuk om te doen, ook met (klein)kinderen. Kies voor de meest gezonde (en lekkere) chocolade die je kunt vinden en versier de letters met gezonde toppings.

ZO MAAK JE HET

Smelt de chocolade au-bain-marie: in een vuurvaste kom op een pan met een laagje stromend water. Haal de kom van de pan als de chocolade nét gesmolten is. Klopt de roomboter met een mixer tot hij wit en stijf is. Spatel voorzichtig door de gesmolten chocolade en roer er niet meer dan 2 theelepels specerijen door. Zet weg in de koelkast voor ongeveer 15 minuten of tot de chocolade tussen vloeibaar en gestold in zit. Teken ondertussen een letter op een stuk bakpapier. Overtrekken van een uitgeprinte letter kan ook. Schep het chocolademengsel over in een spuitzak. Spuit voorzichtig aaneensluitende rondjes of lange banen over de getekende letter. Versier hierna met toppings van jouw keuze en eventueel wat grof zout. Laat minimaal 30 min verder opstijven op een koele plek. Hierna niet langer dan 2 dagen bewaren. Wanneer je geen toppings gebruikt blijft de chocoladeletter een week goed.

DIT HEB JE NODIG

voor twee letters van ongeveer 20 cm

- 250 gram pure chocolade (72% of 85%)
- 75 gram roomboter (gras gevoerd), op kamertemperatuur
- 1 handje aan toppings (goijbessen, kokosrasp, nootjes, cranberries, gepofte quinoa etc.)

Optioneel:

- Specerijen als kaneel, chilipoeder, kardemom, zwarte peper
- Grof keltisch- of Himalaya zeezout

