

Lolly van chocolade en aardbei

16 stuks - 15 min voorbereiding + 1,5 uur opstijven in de diepvriezer

Ingrediënten

- 100 g aardbeien + 16 stuks
- 200 g zwarte chocolade (min 70% cacaogehalte)
- 400 g witte chocolade
- 1 el kokosvet
- 1 verpakking strooifeest

Bereidingswijze

- Spoel de aardbeien (16 stuks) schoon en verwijder het groene kroontje.
- Prik in elke aardbei een satéstokje.
- Smelt de zwarte chocolade au bain-marie.
- Dop de aardbeien in de gesmolten chocolade en plaats in een glas.
- Laat opstijven in de diepvriezer gedurende 45'.
- Blend de overige aardbeien (100 g) tot een mousse.
- Smelt 200 g witte chocolade au bain-marie.
- Smelt het kokosvet in een steelpannetje.
- Meng de mousse van aardbeien onder de gesmolten witte chocolade.
- Voeg het gesmolten kokosvet toe en meng opnieuw.
- Rol de aardbeien uit de diepvriezer tot net iets boven de helft in de witte chocolade (zodat je nog een laagje zwarte chocolade ziet).
- Laat opnieuw opstijven in de diepvriezer gedurende 45'.
- Smelt opnieuw 200 g witte chocolade au bain-marie.
- Rol de aardbeien uit de diepvriezer tot de helft in de witte chocolade en werk af met kleurrijke suikerdecoratie (strooifeest).