



Chocolademarshmallows



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Mmm... marshmallows'
Carol Hilker
ISBN 9789023013839
Becht boeken

Chocolademarshmallows

Niets is hemelser dan een luxe chocoladesnack. Deze volle, gemarmerde marshmallows zullen in de smaak vallen bij elke chocoladeliefhebber. Je kunt ze zelfs nog onderdompelen in gesmolten chocolade om er de ultieme chocolade-ervaring van te maken. Dien ze op met hete koppen espresso, of beter nog: pak ze mooi in en geef ze cadeau aan een chocaholic!

50 g cacaopoeder, plus 2 el

4 el kokend water

**basic vanillemarshmallows
(zie blz. 6, maar volg het recept
op deze bladzijde)**

**Voor ongeveer 45 marshmallows
in blokjes van 2,5 cm**

Roer in een kleine kom 50 g cacaopoeder door het kokende water - roer stevig zodat de cacao goed oplost. Zet weg.

Maak de marshmallows volgens het recept van de basic vanillemarshmallows op blz. 6, maar voeg 2 el cacaopoeder toe aan het poedersuikermengsel in stap 1.

Na stap 5 schenk je het cacaomengsel midden in de marshmallow en roer je met een houten lepel tot je een gemarmerd effect hebt.

Maak stap 6 en 7 af en dompel de marshmallows eventueel in wat gesmolten chocolade (zie blz. 7).