

6 Melocakes

Ingrediënten:

100g chocolade voor het vormpje, 140g marshmallow, 15ml water, en voor evt.

Afwerking 15g poedersuiker.

voor vormpjes te sluiten: 75g chocolade.

1. Breek 100g chocolade in stukken, doe die in de microcook schenkan en laat ze 2m30" smelten op 360 watt. Laat 1 min staan en vermeng met de silicone spatel. Verwarm indien nodig nog eens 20" op 360 watt. (afhankelijk van microgolf tot microgolf)
2. Verdeel de gesmolten chocolade gelijkmatig over de holtes van de multiflex domes die je in de igloo doos 2,25l hebt geplaatst. Strijk de chocolade gelijkmatig uit met de silicone borstel, tot goed tegen de randen. Plaats 10min in die de diepvriezer of 20' in de koelkast.
3. Doe de marshmallow met het water in de propere microcook schenkan en laat 40 seconden smelten op 600 watt. Vermeng goed met de silicone spatel en verwarm indien nodig nog eens 10 tot 20 seconden op 600 watt.
4. Verdeel de gesmolten marshmallow over de koude chocoladekoepels en plaats terug 10 minuten in de diepvriezen of 20 minuten in de koelkast.
5. Erna kan je de melocakes sluiten door opnieuw 75g chocolade te smelten in de propere microcook. Breek de chocolade in stukken en laat ze 2min 30 sec smelten op 360 watt. Laat 1 min staan en vermeng met de silicone spatel. Verwarm indien nodig nog eens 20" op 360 watt. (afhankelijk van microgolf tot microgolf)
6. Plaats terug 10 minuten in de diepvriezen of 20 minuten in de koelkast.
7. Haal ze voorzichtig uit de vorm en strooi er eventueel poedersuiker over.

Smakelijk

Tine Monserez, tinetupperware@outlook.com

