

CHOCOLADEFONDANT



Bereidingstijd
10 min



900 watt
1 tot 2 min



Koeltijd
1 tot 2 u

INGREDIËNTEN VOOR 30 PORTIES

- 500 g kookchocolade (fijngehakt)
- 100 g mini-marshmallows
- 360 g zoete gecondenseerde melk
- 30 g (2 el) ongezouten boter
- snufje zout
- 5 ml (1 tl) vanille-extract of een andere smaak naar keuze

Optioneel

- fijngehakte noten

BEREIDING

1. Doe de fijngehakte chocolade, de mini-marshmallows, de gecondenseerde melk, de boter en het zout in de **MicroCook Rond 2,25 l**. Sluit met het deksel en kook 1 min op 900 watt.
2. Meng met de **Flessenspatel** en herhaal indien nodig totdat de chocolade volledig gesmolten is. De mini-marshmallows hoeven niet volledig gesmolten te zijn.
3. Giet de bereiding in de **DuoChef**, voeg het vanille-extract toe en eventueel ook de fijngehakte noten. Meng goed op stand 2 tot een homogeen beslag.
4. Plaats de **MFV Rechthoekig** in de **Diepvries Doos Plus 2,25 l** en verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm met behulp van de **Flessenspatel**.
5. Sluit met het deksel en laat 1 tot 2 uur afkoelen in de koelkast.
6. Ontvorm en snij in 30 kleine stukken.

