

# Gezonde chocoladerepen met gedroogde bessen en noten

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

250 gram pure chocolade
100 gram witte chocolade
50 gram frambrozen (gedroogd, grof gesneden)
50 gram gedroogde veenbessen
75 gram hazelnoten (grof gesneden)
75 gram pindanoten

# Bereidingswijze

1. **Smelt de pure chocolade in een steelpannetje op laag vuur.**
2. **Bekleed een niet te grote rechthoekige bakplaat of bakvorm met bakpapier. Giet hierin de gesmolten chocolade.**
3. **Smelt intussen de witte chocolade op dezelfde manier. Giet deze boven op de donkere chocolade, in een grillig patroon.**
4. **Bestrooi, voordat de chocolade stolt, met de frambozen, de veenbessen, en de hazel- en pindanoten.**
5. **Laat volledig opstijven en breek in stukken.**