

‘Frisco’ van popcorn & chocolade

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

200 gram witte chocolade
4 kopjes popcorn (zie basisrecept - ongesuikerd)
200 gram chocolade
1 deciliter room
versiering voor cupcakes (bv. discoballetjes, gekleurde hagelslag)

Bereidingswijze

1. **Breek de witte chocolade voorzichtig in een vuurvaste kom. Plaats deze boven op een kookpot net niet kokend water. Wacht geduldig tot de chocolade is gesmolten (roer af en toe) en voeg de popcorn toe. Roer goed. Verdeel in 4. Maak nu 4 rechthoeken van de popcorn met chocolade op bakpapier. Steek er een stokje in. Wacht tot de chocolade volledig is opgesteven, zodat je 4 rechthoeken van popcorn krijgt.**

2. **Giet de room in een steelpannetje en breng net niet aan de kook. Haal van het vuur. Voeg de in stukken gesneden pure chocolade toe en roer tot deze is gesmolten. Giet deze chocolade telkens over de bovenkant van de popcorn. Draai om en giet opnieuw. Bestrooi met versiering en laat opstijven.**