



Gezonde chocoladerepen met gedroogde bessen en noten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram pure chocolade
100 gram witte chocolade
50 gram frambozen (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.