

Chocoladezoenen

Door Yvonne van Houtum

Goed voor ongeveer 20 zoenen

Ingredients

- 400 gram melkchocolade
- 20 kleine ronde koekjes, bijvoorbeeld Zeeuwse rondjes
- Eiwit van 3 eieren
- 30 gram suiker (voor bij de eiwitten)
- 280 gram suiker
- 100 ml water
- 2 zakjes vanillesuiker

Verder nodig: spuitzak met gladde spuitmond.

Method

1. Leg een velletje bakpapier op een bakplaat en verdeel de koekjes over de plaat. Scheid de eieren en klop in een vetvrije kom het eiwit samen met 30 gram suiker op tot een stevig schuim.
2. Breng 280 gram suiker, vanillesuiker en het water aan de kook. Laat het een aantal minuten indikken tot een stroop. Giet de stroop al kloppend bij de eiwitten (Je hebt wellicht niet alle stroop nodig. Proef tussendoor en maak het schuim zoet naar eigen smaak). Blijft kloppen tot de schuim koud is en vul de spuitzak met het zoete schuim. Spuit toefjes schuim op de koekjes en laat het geheel drie uur buiten de koeling rusten.
3. Breek de melkchocolade en smelt 300 gram au bain-marie. Haal de gesmolten chocolade van de warmtebron en roer de overige chocolade erdoorheen. Doop de zoenen voorzichtig in de chocolade en laat uitlekken op een rooster. Laat de chocoladezoenen vervolgens hard worden in de koelkast.
4. Deze chocoladezoenen zijn knapperig en luchtig, afgemaakt met een goede laag romige melkchocolade. Door deze chocoladezoenen te eten bij een knisperend, fris en fruitig bier zoals Thornbridge I love you will you marry me 4,7% wordt het zoete uit de zoen wat getemperd. Bovendien komt het fruitige uit het bier nog beter naar voren. Hetzelfde effect ontstaat door een combinatie te maken met een friszure Bacchus Framboise 5,0%.



Thornbridge
I Love You Will U Marry Me

Kriek & Fruit | 4.7%