

CHOCOLADE PAASEI

Een reusachtig groot chocolade paasei maken? Eigenlijk is het hartstikke makkelijk. Zeker met de juiste keukenapparatuur. Ga voor puur, melk of een witte buitenkant. Leuk om met je kinderen te maken. Jij het ei, zij de versiering!

Ingrediënten

Tip: zet alle ingrediënten klaar – afgewogen, gesneden en bereid – voordat je begint.

Voor het ei

- 200 gram pure chocolade, gebroken

Voor de decoratie (optioneel)

- 25 gram witte chocolade
- Een handje gevriesdroogd fruit
- een handje hagelslag

Stappenplan

- 01.** Om te beginnen bevestig je het roeraccessoire op je keukenmachine. Ga naar het juiste programma en selecteer 'zoet' en dan 'temperen pure chocolade'.
- 02.** Voeg vervolgens 125 gram pure chocolade toe aan de mengkom en start het temperen. De chocolade heeft ongeveer dertig minuten nodig om te smelten. Volg de instructies op het display en voeg de overige chocolade (80 gram) toe.
- 03.** Leg de mal van het grote paasei klaar. Als de chocolade getemperd is, schep je de helft van de chocolade in de mal.
- 04.** Om de mal zo goed mogelijk te bedekken met chocolade, rol je deze rond. Op die manier wordt de chocolade egaal verdeeld. Laat de chocolade die teveel in de mal zit, teruglopen in de kom. Plaats vervolgens de mal met de bovenkant naar beneden op een stuk bakpapier om te drogen.
- 05.** Herhaal bovenstaande stap met de andere helft van de mal. Zodra deze helft is gecoat, is de eerste helft klaar voor de tweede ronde. Herhaal hetzelfde proces met beide helften tot de chocolade op is.
- 06.** Het is belangrijk om de helften nu op een koele plaats ongeveer een uur te laten rusten. Daarna kun je de helften van het ei uit de mal halen.
- 07.** Plaats een bakplaat een paar minuten in een warme oven om op te warmen. Leg een stuk bakpapier op de plaat en daarop de beide chocoladehelften met de randen naar beneden. Laat deze een beetje smelten, zodat je ze aan elkaar kunt plakken om een heel ei te maken.
- 08.** Voor de finishing touch kun je het ei nog versieren met de witte chocolade of de hagelslag.

Liever een witte of melkchocolade ei maken? Dat kan natuurlijk ook. De hoeveelheid blijft hetzelfde, maar het programma is anders. Kies wel eerst weer voor 'zoet' en dan voor het temper-programma dat erbij hoort. De rest van de instructies zijn hetzelfde.

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Roeraccessoire
- Mal voor paasei
- Bakpapier



Bereidingstijd
60 minuten



Wachttijd
1 uur



Hoeveelheid
1 ei



Moeilijkheidsgraad
gemakkelijk