

Chocolade smackies.

Aantal personen: 8

50 ml water

10 gram agar agar of gelatine

2 eiwitten

$\frac{1}{2}$ theelepel vanille extract zonder suiker

2 eetlepels Tagatessa

200 gram suikervrije chocolade

Klop de eiwitten stijf. Voeg hierbij de Tagatessa en het vanille extract toe. Verwarm het water (laat niet te lang koken anders verdampt het water). Voeg je bindmiddel (gelatine of agar agar) toe aan het water en roer goed door zodat het opgelost is. Laat je water een beetje afkoelen en voeg het dan bij de eiwitten. Doe dit druppelsgewijs.

Je eiwitten zullen weer wat slapper worden, maar dat geeft niet. Neem een vierkant en spuit deze in met pancoating. Giet de massa in het bakje en laat deze minimaal een uur in de koeling staan. Totdat deze hard is.

Zet dan een pan op het vuur met water erin. Hang er een kom boven (niet in het water laten hangen) en doe de chocolade hierin. Laat de chocolade smelten. Zodra de chocolade gesmolten is laat je em weer iets afkoelen. Snij de eiwitmassa (die nu hard geworden is) in blokjes. Haal deze even door de Tagatessa en strijk ze dan in met een kwastje rondom in met de chocolade.

Heb je de chocolade te warm laten worden dan zal je eiwitmassa weer smelten (bij agar agar zal dit waarschijnlijk niet gebeuren)

Laat de Smackies hard worden in de koelkast. Zodra de chocolade hard is geworden zijn je lekkernijen klaar!

