

RUTGER BAKT CHOCOLADE

Rutger van den Broek



CARRERA
culinaire



VOORWOORD

Ik durf het bijna niet te zeggen, maar als kind hield ik niet van chocolade. Waar andere kinderen blij werden van een chocoladereep of paaseitjes, konden zulke traktaties mij gestolen worden. Gelukkig is dat inmiddels wel anders. Toen ik eenmaal zelf begon met bakken, groeide ook mijn liefde voor chocolade. Ik kan me nu echt niet meer voorstellen dat ik het ooit niet lekker vond. Ik word helemaal blij van goede chocolade en ik gebruik het maar al te graag in mijn recepten.

Chocolade is misschien wel het ultieme comfortfood. Ik ken weinig ingrediënten die zo geliefd zijn én waar je zoveel verschillende kanten mee op kunt. Van smeuijge brownies of zijdezachte ganache tot knapperige koekjes, luchtige mousse en indrukwekkende taarten: met chocolade is het nooit saai en bijna alles is mogelijk – en dat maakt het zo'n geweldig ingrediënt om mee te werken.

In dit boek vind je mijn 55 favoriete chocoladerecepten die ik de loop der jaren heb ontwikkeld. De recepten zijn verdeeld over vier hoofdstukken: Koek & friandises, Cake & gebak, Taarten en Desserts. Ontdek met dit boek hoe veelzijdig chocolade is en geniet van alles wat je er mee kunt maken!

Heel veel bakplezier!
Rutger

Heb je iets gemaakt uit dit boek? Ik vind het heel leuk als je het op sociale media deelt met #RutgerBaktChocolade of mij tagt in je bericht met @rutgerbakt.

OVER CHOCOLADE

Chocolade is natuurlijk het belangrijkste ingrediënt in dit boek. De kwaliteit van de chocolade heeft dan ook veel invloed op het eindresultaat. Gebruik daarom kwalitatief goede en lekkere chocolade. Dat zorgt voor het lekkerste resultaat.

Van cacaofoon tot chocolade

Voordat jij aan de bak kunt met chocolade, is er al heel wat aan vooraf gegaan. Het begint allemaal in tropische gebieden rond de evenaar, waar grote peulen direct aan de stam van de cacaofoon groeien. In die peulen zitten de cacaofoenen. Na de oogst worden de foenen gefermenteerd en in de zon gedroogd. Tijdens dit proces ontwikkelt zich al een groot deel van de rijke chocoladesmaak. Daarna worden de foenen geroosterd, gepeld en gebroken tot kleine stukjes: cacaofoens.

Door de cacaofoens heel fijn te malen komt de natuurlijke cacaofoer vrij, waardoor een dikke, vloeibare cacaofoem ontstaat. Om daar chocolade van te maken, wordt de cacaofoem gemengd met suiker. Vaak wordt voor een zachtere structuur ook extra cacaofoer toegevoegd. Voor melkchocolade wordt bovendien melkpoeder gebruikt.

Het mengsel wordt vervolgens urenlang gemengd en gewalst. Dit proces heet concheren en zorgt ervoor dat de chocolade zijn volle smaak en zijdezachte structuur krijgt. Daarna wordt de chocolade afgekoeld, in blokken of callets gegoten en is hij klaar om op te eten, of te gebruiken in een van de recepten.

In dit boek worden verschillende soorten chocolade gebruikt. Je kunt hiervoor een reep chocolade uit de supermarkt gebruiken en die fijnhakken, of kiezen voor chocoladecallets. Dat zijn kleine druppels chocolade die speciaal zijn gemaakt om gemakkelijk te smelten en te verwerken. Ze zijn verkrijgbaar bij (online) bakwinkels en horecagroothandels. Verwar chocoladecallets niet met bakvaste chocoladedruppels. Die zijn juist speciaal gemaakt om tijdens het bakken hun vorm te behouden en smelten juist minder goed.

Als ik chocoladecallets gebruik, dan zijn het die van Callebaut. Voor pure chocolade gebruik ik Callebaut 811, voor melkchocolade Callebaut 823 en voor witte chocolade Callebaut W2. Natuurlijk kun je ook een ander merk gebruiken.

Pure chocolade

Pure chocolade bestaat uit cacaofoem, cacaofoer en suiker. Hoe hoger het cacaopercentage, hoe krachtiger en intenser de chocoladesmaak. In de meeste recepten gebruik ik gewone pure chocolade met een cacaopercentage van ongeveer 50-60%. Als een recept vraagt om extra pure chocolade, kies dan een chocolade met een

cacaopercentage van ongeveer 70%. Een heel enkele keer gebruik ik nog puurdere chocolade, tot wel 80%.

Melkchocolade

Melkchocolade bevat naast cacaomassa en cacaoboter ook melkpoeder en meer suiker. Daardoor is de smaak zachter, romiger en zoeter dan die van pure chocolade. Houd er rekening mee dat melkchocolade sneller smelt en iets zachter blijft dan pure chocolade. Vervang pure chocolade daarom niet zomaar een-op-een door melkchocolade, zeker niet in recepten zoals ganache of mousse.

Witte chocolade

Witte chocolade bevat geen cacaomassa, maar wel cacaoboter, melkpoeder en suiker. Witte chocolade is zoeter en zachter dan melk- en pure chocolade en bevat relatief veel cacaoboter.

Cacaopoeder

In verschillende recepten wordt ook cacaopoeder gebruikt. Cacaopoeder geeft een diepe chocoladesmaak zonder veel extra vet of suiker toe te voegen. Gebruik ongezoet cacaopoeder.

Chocolade smelten

Voor veel recepten in dit boek moet de chocolade eerst worden gesmolten. Dat kan op twee manieren: au bain-marie of in de magnetron.

Au bain-marie

Doe de (grof gehakte) chocolade in een hittebestendige kom en zet deze op een pan met een laagje zacht kokend water. Zorg ervoor dat de bodem van de kom het water niet raakt. Roer de chocolade af en toe door tot deze helemaal gesmolten is.

Let op: Zorg ervoor dat er geen water of stoom bij de chocolade komt. Zelfs een paar druppels water kunnen ervoor zorgen dat de chocolade dik en korrelig wordt.

In de magnetron

Doe de chocolade in een magnetronbestendige kom en verwarm deze op 700-800 watt steeds zo'n 20 seconden. Roer de chocolade na elke keer goed door. Ook als de chocolade nog niet helemaal gesmolten lijkt, is roeren belangrijk, om te voorkomen dat de chocolade verbrandt.

Let op: Verwarm de chocolade niet te lang of te heet. Verbrande chocolade is niet meer te redden. Smelt je de chocolade samen met boter of slagroom, zoals in sommige recepten in dit boek? Dan is oververhitting minder snel een probleem, omdat de boter of slagroom de chocolade beschermt.

HOW-TO'S

Chocolade tempereren (tableren)

Om te zorgen dat chocolade na het smelten weer goed stevig wordt en mooi glanst, moet de chocolade eerst getempereerd worden. Tempereren is het smelten en vervolgens op de juiste temperatuur brengen van chocolade, waardoor er kristallen ontstaan die zorgen voor de hardheid, glans en krimpkracht. Ook smelt getempereerde chocolade niet direct als je het aanraakt. Als je chocolade alleen smelt en weer laat stollen, wordt het dof en zacht, en kunnen er witte vlekken ontstaan.

Ik laat je twee methodes zien om chocolade te tempereren: de klassieke methode door middel van tableren en een snellere versie in de magnetron (zie bladzijde 16). Beide werken met alle soorten chocolade.

Ingrediënten

pure, witte of melkchocolade, grof gehakt (of gebruik chocoladecallets)

1 Smelt de chocolade au bain-marie. Zorg ervoor dat de gesmolten chocolade niet in contact komt met het water van de bain-marie; de chocolade wordt dan onbruikbaar (zie foto 1).

2 Haal de kom van de bain-marie zodra de chocolade gesmolten is. Giet $\frac{2}{3}$ van de chocolade op een marmeren plaat of op een andere gladde (natuur)stenen ondergrond. Het kan ook heel goed op een stenen aanrechtblad. Strijk de chocolade met een paletmes uit over de koude ondergrond en haal de massa daarna weer bij elkaar. Herhaal dit om de chocolade op deze manier af te laten koelen (zie foto 2).

3 Als de chocolade dikker begint te worden en je er een bergje van kunt maken, is hij voldoende afgekoeld. De temperatuur moet dan zo'n 27 °C zijn (zie foto 3).

4 Doe de afgekoelde chocolade terug bij de overige warme chocolade. Meng alles goed door elkaar zodat alle chocolade dezelfde temperatuur krijgt. De chocolade is nu getempereerd en klaar voor gebruik (zie foto 4). De ideale verwerkingstemperatuur voor pure chocolade is 31-32 °C, voor melkchocolade 29-30 °C en voor witte chocolade 28-29 °C.

Tip: Getempereerde chocolade stolt sneller, mooier en beter. Gebruik je alleen gesmolten chocolade, laat die dan in de koelkast stevig worden. Het resultaat heeft minder glans en is minder knapperig. Heb je getempereerde chocolade over? Maak er chocoladeflikken van (zie bladzijde 64).





BROWNIE COOKIES

Voor 12-16 cookies

Dit is misschien wel de beste combinatie die er bestaat: brownies en American cookies. Versgebakken zijn deze koeken het allerlekkerst; vanbuiten zijn ze heerlijk knapperig en vanbinnen smeutig!

Ingrediënten

Voor het deeg

150 gr pure chocolade, grof gehakt

100 gr boter

2 eieren

200 gr lichtbruine basterdsuiker

1 tl vanille-extract (zie blz. 13)

¼ tl zout

100 gr bloem

25 gr cacaopoeder

1 tl bakpoeder (4 gr)

Verder nodig

90 gr pecannoten, grof gehakt

Verwarm de oven voor op 175 °C onder- en bovenwarmte en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de chocolade en de boter in een hittebestendige kom en smelt ze au bain-marie of in de magnetron. Doe de eieren, lichtbruine basterdsuiker, het vanille-extract en het zout in een andere kom en klop deze met een (hand)mixer met garde(s) in ongeveer 5 minuten luchtig op. Spatel het chocolademengsel erdoor en meng tot slot de bloem, het cacaopoeder en bakpoeder erdoor.

Schep hoopjes van het deeg op de bakplaat. Dit kun je doen met behulp van 2 eetlepels, maar nog makkelijker is het om een ijslepel (maat 1/36) te gebruiken. Bak niet meer dan 6 koeken per bakplaat, ze lopen namelijk behoorlijk uit tijdens het bakken. Bestrooi het deeg met de gehakte pecannoten en bak de cookies vervolgens 12-16 minuten. Laat ze na het bakken uit de oven nog 10-15 minuten op de bakplaat liggen en leg ze vervolgens op een rooster om verder af te koelen. De koeken zullen uit de oven nog iets inzakken, dat hoort zo.

Tips: Het is ook erg lekker om de rasp van ½-1 sinaasappel toe te voegen.

Wil je de koekjes nog intenser van smaak, gebruik dan extra pure chocolade.

MILLIONAIRE'S SHORTBREAD

Voor een schaal vol

De naam zegt eigenlijk al genoeg: deze koek is heerlijk rijk van smaak. De combinatie van verschillende texturen en smaken maakt hem onweerstaanbaar lekker.

Ingrediënten

Voor het shortbread

100 gr boter, op kamertemperatuur

50 gr suiker

1 tl vanille-extract (zie blz. 13)

¼ tl zout

150 gr bloem

Voor de karamellaag

300 ml gezoete gecondenseerde melk

130 gr boter

130 gr lichtbruine basterdsuiker

40 ml golden syrup of honing

snuf zout

Verder nodig

boter, om in te vetten

200 gr pure chocolade

50 gr witte chocolade

Vet een vierkante vorm van 20x20 centimeter in met boter en bekleed de bodem en 2 zijken met bakpapier. Doe de boter, de suiker, het vanille-extract en het zout in een kom en meng door elkaar. Dit kun je met de hand doen, met een handmixer met deeghaken of met een standmixer met de platte menghaak. Voeg de bloem toe en kneed alles tot een deeg. Druk het deeg uit over de bodem van de bakvorm en zet deze minimaal 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170 °C onder- en bovenwarmte.

Prik het deeg meerdere malen in met een vork en bak de bodem in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Laat de koek in de vorm afkoelen.

Doe alle ingrediënten voor de karamellaag in een pan met dikke bodem en breng al roerend aan de kook. Laat het mengsel 8-10 minuten koken tot een goudbruine karamel. Roer voortdurend om te voorkomen dat het aanbrandt. Haal de karamel van het vuur, roer nog een keer goed door en giet hem op de bodem. Strijk de bovenkant glad en laat de karamel op kamertemperatuur afkoelen.

Lees verder op bladzijde 34.





CHOCOLADETRUFFELS

Voor ongeveer 25 stuks

Deze simpele chocoladetruffels kun je op twee manieren maken: met alleen een laagje cacaopoeder aan de buitenkant, of eerst omhuld met een laagje chocolade en daarna door het cacaopoeder gerold. Die laatste zijn mijn absolute favoriet! Ik kan er niet van afblijven.

Ingrediënten

Voor de ganache

130 ml slagroom

1 el honing

200 gr pure chocolade, grof gehakt

35 gr boter, op kamertemperatuur

Verder nodig

250 gr pure chocolade

125 gr cacaopoeder

Begin een dag van tevoren met de ganache. Doe de slagroom met de honing in een steelpan en breng deze al roerend aan de kook. Doe de gehakte chocolade in een kom en giet daar het hete roommengsel over. Roer door tot alle chocolade gesmolten is. Voeg de boter toe en meng alles met een staafmixer tot een gladde ganache. Dek de ganache af met plasticfolie en laat opstijven op kamertemperatuur.

Bekleed een bakplaat of snijplank met bakpapier. Doe de ganache in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1½ centimeter en spuit daarmee bolletjes van zo'n 2½-3 centimeter op het bakpapier. Zet de bolletjes minimaal 45 minuten in de koelkast, zodat ze stevig worden.

Tempereer de chocolade volgens de aanwijzingen op bladzijde 14 of 16. Haal de gekoelde ganachebolletjes een voor een van het bakpapier. Leg een bolletje op een vork en dompel deze in de getempereerde chocolade. Klop het teveel aan chocolade er voorzichtig af en laat de truffel dan in het cacaopoeder vallen. Rol de truffel door het cacaopoeder en wacht kort, tot de chocolade stevig is geworden. Haal de truffel dan uit de cacao. Maak zo alle truffels. Bewaar de truffels in de koelkast, maar haal ze er 15-30 minuten voor het serveren uit.

Tips: Meng naar wens de rasp van 1 sinaasappel door de ganache, voeg 1-2 theelepels oplospresso toe aan de slagroom of gebruik 15 milliliter minder slagroom en meng samen met de boter een eetlepel van je favoriete likeur door de chocoladeganache. Heb je na het doorhalen van de truffels nog getempereerde chocolade over? Maak er dan flikken van volgens het recept op bladzijde 64.



CHOCOLADecake

Voor 10-15 plakken

Deze chocoladecake is heel rijk van smaak, doordat er zowel cacaopoeder als stukjes chocolade door het cakebeslag gaan.

Ingrediënten

Voor het beslag

240 gr suiker

200 gr boter, op kamertemperatuur

¼ tl zout

4 eieren, op kamertemperatuur

200 gr bloem

1½ tl bakpoeder (6 gr)

40 gr cacaopoeder

75 ml melk

100 gr pure chocolade, fijngehakt

Verder nodig

boter, om in te vetten

Verwarm de oven voor op 160 °C onder- en bovenwarmte. Vet een cakevorm van 25 centimeter in met boter en bekleed de bodem en 2 zijanten met bakpapier.

Doe 200 gram van de suiker, de boter en het zout in een kom en klop dit met een handmixer met gardes of een standmixer met de platte menghaak in enkele minuten romig. Voeg vervolgens de eieren een voor een toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige volledig is opgenomen. Stop met mixen als alle eieren er goed doorheen gemengd zijn. Spatel de bloem en het bakpoeder door het beslag.

Meng het cacaopoeder met de overige 40 gram suiker en de melk en spatel dit door het beslag. Meng als laatste de fijngehakte chocolade door het cakebeslag. Schep dit in de cakevorm en strijk de bovenkant glad.

Bak de chocoladecake in 60-75 minuten gaar. Test of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar. Laat de cake na het bakken een paar minuten afkoelen in de vorm en haal 'm dan met behulp van het bakpapier uit de vorm. Laat de cake verder afkoelen op een rooster.

CHOCOLADEMUFFINS

Voor 12 stuks

Muffins zijn supermakkelijk om te maken. Het is een kwestie van alles mengen en bakken maar!

Ingrediënten

250 gr bloem	2 eieren
50 gr cacaopoeder	250 ml karnemelk
150 gr lichtbruine basterdsuiker	100 ml zonnebloemolie
1½ tl baking soda (7½ gr)	1 tl vanille-extract (zie blz. 13)
½ tl zout	100 gr pure chocolade, grof gehakt

Verwarm de oven voor op 200 °C onder- en bovenwarmte en vul een cupcakevorm met papieren muffinvormpjes.

Doe de bloem, het cacaopoeder, de basterdsuiker, de baking soda en het zout in een kom en roer dit door. Voeg de eieren, karnemelk, zonnebloemolie en het vanille-extract toe en roer alles door tot een glad beslag. Meng tot slot de gehakte chocolade door het muffinbeslag.

Vul de papieren vormpjes met het beslag. Het makkelijkst gaat dat met een ijslepel. De vormpjes mogen redelijk vol, zodat ze tijdens het bakken mooi bol rijzen. Bak de muffins 18-23 minuten. Haal ze na het bakken met papier en al uit de bakvorm en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: In plaats van pure chocolade kun je ook grof gehakte witte- of melkchocolade of in stukjes gesneden fudge toevoegen aan het muffinbeslag.

Je kunt papieren muffinvormpjes ook zelf maken van bakpapier. Knip uit bakpapier vierkantjes van 14×14 centimeter en druk deze in de holtes van een cupcakevorm, zodat de 4 punten omhoog gaan staan.





SMEUÏGE CHOCOLADETAART

Voor 12-16 punten

Deze taart is vanbinnen heerlijk zacht en fudgy. Zo lekker! De taart is wel machtig, dus snijd er niet al te grote punten van. Hij is perfect als dessert, met een bolletje ijs erbij.

Ingrediënten

Voor het beslag

250 gr boter

325 gr pure chocolade, grof gehakt

160 gr suiker

5 eieren

¼ tl zout

1 tl vanille-extract (zie blz. 13)

80 gr bloem

Verder nodig

boter, om in te vetten

cacaopoeder, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 180 °C onder- en bovenwarmte. Bekleed de bodem van een springvorm met een doorsnede van 24 centimeter met bakpapier en vet de zijkanten van de vorm in met boter.

Doe de boter en de chocolade in een hittebestendige kom en smelt deze au bain-marie of in de magnetron. Meng in een andere kom de suiker, de eieren, het zout en het vanille-extract met een garde. Voeg het gesmolten chocolademengsel toe en meng dit erdoor. Spatel als laatste de bloem door het beslag.

Giet het beslag in de taartvorm en bak de chocoladetaart 20-30 minuten. De taart lijkt dan nog niet helemaal gaar, maar maak je geen zorgen. Tijdens het afkoelen zal de taart opstijven, maar het midden van de taart hoort wat zachter te blijven.

Serveer de taart pas als deze helemaal afgekoeld is. Bestuif 'm voor het serveren met behulp van een theezeefje licht met cacao-poeder.

MISSISSIPPI MUD PIE

Voor 12-16 punten

Er zijn veel varianten van deze klassieke Amerikaanse taart: met een bodem van verkruimelde koekjes, met een extra laag chocoladecrème en zelfs no-bake varianten. Dit is mijn favoriete versie met een knapperige bodem, een smeug gebakken ‘chocolademodder’, slagroom en nog meer chocolade bovenop!

Ingrediënten

Voor het deeg

175 gr bloem

25 gr cacaopoeder

70 gr poedersuiker

¼ tl zout

110 gr boter, koud en in blokjes

½ ei, losgeklopt

Voor de chocoladevulling

150 gr pure chocolade, grof gehakt

150 gr boter

3 eieren

225 gr lichtbruine basterdsuiker

1 tl vanille-extract (zie blz. 13)

snuf zout

20 gr cacaopoeder

150 ml slagroom

Voor de slagroom

300 ml slagroom

30 gr suiker

Verder nodig

boter, om in te vetten

bloem, voor het werkblad

blindbakvulling, bijvoorbeeld gedroogde

bonen, keramische bonen, ongekookte rijst

of spliterwten

60 gr chocoladeschaafsel (zie blz. 18)

Doe de bloem, het cacaopoeder, de poedersuiker en het zout in een kom. Doe de koude blokjes boter erbij. Wrijf alles met je vingertoppen tot een kruimelig geheel, tot het mengsel op grof broodkruim lijkt. Voeg het halve ei toe en kneed alles kort en snel tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C onder- en bovenwarmte en vet een ronde vorm met een doorsnede van zo'n 24 centimeter en ongeveer 4 centimeter hoog in met boter.

Lees verder op bladzijde 118.





CRÈME AU CHOCOLAT

Voor 6-8 personen

Deze chocoladecrème is zijdezacht, intens van smaak en best machtig, maar vooral onwijs lekker!

Ingrediënten

Voor de chocoladecrème

250 ml melk

250 ml slagroom

5 eidooiers

75 gr suiker

175 gr extra pure chocolade (met een cacao-percentage van 70%), grof gehakt

Verder nodig

125 ml slagroom

15 gr suiker

chocoladeschaafsel (zie blz. 18), om te bestrooien, optioneel

Doe de melk en de slagroom in een pan en breng aan de kook. Meng in een kom de eidooiers met de suiker. Giet al roerend de helft van het kokende roommengsel bij het dooiermengsel en roer het door. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur tot de crème dikker wordt. Verhit de crème tot 82 °C en laat het niet koken. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte chocolade toe. Roer door tot de chocolade helemaal opgelost is. Verdeel de crème over 6-8 kleine bakjes of glaasjes met een inhoud van 125-150 milliliter en zet deze minimaal 2 uur in de koelkast tot de crème is opgesteven.

Doe de slagroom met de suiker in een kom en klop deze met een (hand)mixer met garde(s) lobbijg, tot de slagroom de textuur van dikke yoghurt heeft. Schep voor het serveren wat lobbijg geklopte slagroom op de crème en bestrooi eventueel met wat chocoladeschaafsel.

Tips: Gebruik voor een iets minder intense versie een chocolade met een minder hoog cacaopercentage.

Naar wens kun je extra smaken toevoegen, zoals vanille-extract (zie bladzijde 13), sinaasappelsap of een scheutje van je favoriete (koffie)likeur.

CHOCOLADE-IJS

Voor 10-15 bolletjes

Dit ijs heeft een heerlijke, intense chocoladesmaak! Wil je een nog intensere smaak? Voeg dan een snuf gemalen piment toe aan de ijsbasis. Voor dit recept heb je een ijsmachine nodig.

Ingrediënten

375 ml melk

125 ml slagroom

3 eidooiers

125 gr donkerbruine basterdsuiker

2 el cacaopoeder

150 gr pure chocolade, grof gehakt

Doe de melk en de helft van de slagroom in een pan en breng aan de kook. Doe intussen de eidooiers met de rest van de slagroom, de donkerbruine basterdsuiker en het cacao-poeder in een kom en klop kort door. Schenk het kokende melkmengsel bij de eidooiers, klop het goed door en schenk het terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren met een spatel tot het mengsel dikker begint te worden. Verhit de crème tot 82 °C en laat het niet koken. Haal de ijsbasis van het vuur en schenk deze door een zeef in een kom. Voeg de gehakte chocolade toe en meng alles goed met een staafmixer, tot de chocolade opgelost is. Laat het mengsel afkoelen en laat de ijsbasis daarna een nacht rusten in de koelkast.

Mix de ijsbasis voordat je het tot ijs gaat draaien nog ½-1 minuut door met een staafmixer. Giet de ijsbasis in de ijsmachine en draai er chocolade-ijs van.

Tip: Het is erg lekker om 150 gram uitgelekte en gehalveerde amarenakersen (uit pot) door het chocolade-ijs te mengen. Besprenkel het ijs dan voor het serveren met wat van de siroop die over is van het uitlekken van de kersen.

