

# Wat te doen met te veel paaseieren

Pasen is voorbij. En dat wil zeggen dat de meesten onder ons weer een berg **overgebleven chocolade** thuis hebben liggen. Probeer je berg iets kleiner te maken met deze recepten!

## Eggpresso



Snijd de bovenkant van een groot chocolade ei af. Plaats het ei in een koffietas. Maak nu je **koffie in het eitje**. Door de warmte zal de chocolade smelten in je koffie. Heerlijk!

## Chocoladekoekjes



Gooi je paaseieren aan stukken en maak er lekkere **chocoladekoekjes** mee.

# Macarons



## Dit heb je nodig voor 30 macarons:

- 250 gram pure chocolade
- 4 eiwitten
- 300 gram fijne suiker
- 200 gram amandelpoeder
- 3 druppels amandelessence
- 200 ml room
- 40 gram boter
- 15 gram honing

## Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op **170 graden**.
- Breng de room aan de kook. Voeg de suiker toe. Giet de warme room bij de chocolade en **blijf roeren tot de chocolade helemaal gesmolten** is. Voeg er de boter aan toe en meng ze met de chocolade. Dek de vulling even af met folie en laat alles afkoelen op kamertemperatuur.
- Meng het amandelpoeder met de fijne suiker, eiwitten, honing en de amandelessence. Kook het **au bain marie** en blijf het deeg klutsen. Wanneer het lauw is, doe je het in een spuitvorm.
- Spuit het een zestigtal keer op een bakplaat (met bakpapier eronder) en laat het een uur afkoelen op een koele plek. Zet de plaat daarna in de oven voor ongeveer 15 minuten op 170 graden.
- Als het deeg klaar en afgekoeld is, kan je met een koffielepel de **chocoladevulling** op de ene helft van de macarons scheppen en de andere helft erop leggen.

## Chocopasta



Dit recept voor **chocopasta** is van de hand van chocolatier Dominique Persoone en mislukt nooit.

### Dit heb je nodig:

- 100 gram fondant chocolade
- 100 gram room
- 100 gram glucose (suiker) of acacia honing
- 50 gram gezouten boter
- 1 vanillestok

### Zo maak je het:

- Snijd het **vanillestokje** middendoor en schraap de vulling eruit, doe het stokje en de vulling bij de room.
- Breng de **room** aan de kook en verwijder de vanillestok, voeg de glucose of de honing toe en meng die onder de room.
- Giet de warme massa op de in kleine stukjes gesneden **chocolade**. Roer tot alle chocoladestukjes zijn weggesmolten.
- Voeg de **boter** (op kamertemperatuur) in stukjes bij de massa en roer tot je een mooie homogene pasta krijgt.
- Giet de chocopasta in **glaasjes** of potjes en bewaar ze in de koelkast.

## Chocomousse



Maak deze **klassieker** volgens het [recept van Jeroen Meus](#).