

Duo van amandel - en bananenbonbons

Een bijzondere traktatie voor kind en volwassene

<Foto volgt nog>

Recept voor totaal ca. 40 stuks

Totale /bereiding Ca. 30 minuten

Ingrediënten (zoveel mogelijk biologisch):

Amandel bonbons (20 stuks)

- ☞ 100 gram amandelen geschaafd
- ☞ 40 gram gedroogde abrikozen
- ☞ 2 eetlepels honing
- ☞ 2 eetlepels citroensap
- ☞ 75 gram pure chocolade (min. 70 % cacao)

Bananen bonbons (20 stuks)

- ☞ 70 gram gedroogde abrikozen (biologische)
- ☞ 30 gram rozijnen (biologische)
- ☞ 30 gram bananenchips
- ☞ 4 eetlepels sinaasappelsap
- ☞ 2 eetlepels citroensap
- ☞ 75 gram pure chocolade (min. 70 % cacao)
- ☞ 1 theelepel olie (neutrale smaak)

Benodigd

- ☞ Koekenpan
- ☞ Kommetje voor au-bain-marie
- ☞ Bonbonvormpjes (supermarkt of kook/taartenwinkel)
- ☞ bonbon papiertje of serveerschaal

Bereiding abrikozen bonbons

- Abrikozen heel fijn snijden, met de honing bij de amandelen in de koekenpan doen en goed door elkaar roeren.
- Chocolade in een kommetje au bain-marie laten smelten.
- Vloeibare chocolade massa en vruchtenmengsel door elkaar roeren en met een lepeltje per portie over de bonbonvormpjes verdelen. Op een bord zetten en in de koelkast laten opstijven.
- Serveer de abrikozen bonbons op een mooie serveerschaal.

Bereiding bananen bonbons

- Voor de bananenbonbons de abrikozen in stukken snijden en met rozijnen, bananenchips, sinaasappel- en citroensap in de blender pureren.
- Chocolade in een kommetje au-bain-marie laten smelten.
- Uit het vruchtenmengsel met vochtige handen kersgrote balletjes draaien en in de gesmolten chocolade dopen. Op een ingevette (met olie) bord in de koelkast laten opstijven. Bananenbonbons in de bonbonvormpjes doen.
- Serveer de bananenbonbon op een mooie serveerschaal.