

Ingrediënten

<input type="checkbox"/>	water - 60 g
<input type="checkbox"/>	suiker - 100 g
<input type="checkbox"/>	cacao poeder - 1 el
<input type="checkbox"/>	zout - snufje
<input type="checkbox"/>	vanille essence - 1 tl
<input type="checkbox"/>	boter - 140 g, zacht
<input type="checkbox"/>	chocolade - 100 g, in blokjes, naar keuze



Recept

- 1 Doe alle ingrediënten in de mengbeker en verwarm 2 min/70 °C/snelheid 2. Veeg het mengsel naar beneden. Het hoort nu gesmolten te zijn. Is dat het niet? Verleng dan de kooktijd met 30 sec.
- 2 Doe de vlinder in de mengbeker en klop op 2 min/snelheid 3.
- 3 Giet het in een potje en bewaar in de koelkast. Enjoy!

Bron



<https://www.kookrevolutie.nl/thermomix-recepten-chocolade-pasta-1321>

Filmpje :

<https://www.youtube.com/watch?v=GosMsu5mdNQ>

Christa's thermomix recepten en inspiratie platform voor de Thermomix TM5. Christa is Thermomix adviseur voor Thermomix Benelux.

Info Martine Lycke 10/08/19

Eerst 20 g hazelnoten met vel - nr 6 – 20 sec

Daarna 70 g water,
100 g Zusto,
1 el Cacao,
1 tl vanille essence,
snuifje zout
Nr 2 – 10 sec

140 g zachte boter
100 g fondant

Fotos

