

## Ingrediënten

Bereidingstijd: 15' - 30'

Moeilijkheid: Voor iedereen

Keuken: Europees

- 200 gram marsepein
- 150 gram gesmolten chocolade
- Boterpapier



## TV

- Witte of bruine chocolade
- Pistachenoten
- Amandelen

Pijnboompitten

## Recept

Rol de marsepein in allerlei vormen en dip ze in de gesmolten chocolade.

Schik ze op boterpapier

## TV

+ noten erboven

Drisle witte erover

## Bron



De Perfecte keuken TV

Jaargang 6 - 196

<http://www.zesta.be/recept/marsepeinpralines> (Site niet meer actief)  
<http://koken.vtm.be/recept/marsepein-pralines> (nu)

**Info Internet** <http://www.zesta.be/recept/marsepeinpralines> (Site niet meer actief)

Door Piet Huysentruyt | Uit De Perfecte Keuken

 Dit kan iedereen |  4 personen |  Minder dan 15 minuten |  Belgisch

### INGREDIËNTEN

- pure chocolade
- marsepein
- gehakte amandelen
- witte chocolade
- gehakte pijnboompitten

 Print dit boodschappenlijstje


### BEREIDINGSWIJZE


1. Rol de marsepein uit. Zet hem ijskoud.
2. Smelt de chocolade
3. Snijd de marsepein in figuurtjes en dip die in de gesmolten chocolade.
4. Overstrooi met de gehakte amandelen en pijnboompitten.


**Info Internet** <http://koken.vtm.be/recept/marsepein-pralines>


## Marsepein pralines


20 sep 2011





  
Piet Huysentruyt


  
De Perfecte Keuken

  
Dit kan iedereen

  
4 personen

  
Minder dan 15 minuten

  
Belgisch

  
Gebak

### Ingrediënten

- marsepein
- pure chocolade
- witte chocolade
- gehakte amandelen
- gehakte pijnboompitten

### Bereiding

1. Rol de marsepein uit. Zet hem ijskoud.
2. Smelt de chocolade
3. Snijd de marsepein in figuurtjes en dip die in de gesmolten chocolade.
4. Overstrooi met de gehakte amandelen en pijnboompitten.

☆☆☆☆☆  
Nog geen stemmen