

# Prinsessenlollies



Eenvoudig

## Ingrediënten:

100 g witte chocolade  
100 g poedersuiker  
100 g mascarpone  
100 g fijngehakte hazelnoten  
100 g blanke rozijnen  
2 zakjes Dr. Oetker Amandelschaafsel  
Dr. Oetker Chocoglazuur  
Evt. Prinses Lillifee Strooifeest

## Extra nodig:

houten roerstaafjes, ijsstokjes of roosterstokjes  
evt. siliconen-bakmat  
mixer met garden  
amandelmolen of rasp

## Bereidingswijze:

Breek de witte chocolade in een kommetje, voeg het poedersuiker toe en zet het kommetje op een pannetje met kokend water en laat de chocolade met suiker al roerend smelten (au bain-marie). Neem het kommetje van de pan en roer de chocolade tot het wat is afgekoeld.

Voeg de mascarpone toe en roer het tot een egaal mengsel. Laat het mengsel afkoelen. Maal of rasp de Hazelnoten grof en meng ze met de rozijnen en het Amandelschaafsel door het roommengsel. Laat het roommengsel in de koelkast 1 uur opstijven.

Vorm van het roommengsel stuitergrote balletjes. Steek in elk een roerstaafje en zet ze in een koelkastdoos (zonder deksel). Zet de lollies 1-2 uur in de vriezer.

Smelt de Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk het glazuur in een kommetje. Zet de kom op een pannetje met een laagje bijna kokend water, zodat het glazuur vloeibaar blijft.



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)  
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



Strooi de roze en witte chococrispies van het strooifeest in een plat bakje. Hou steeds een (bevroren) bonbon boven het pannetje en lepel het glazuur erover. Laat het glazuur wat afdruipe en zet de 'lollie' op de roze en witte Chococrispies. Laat het glazuur opstijven (dat gaat snel, omdat het mengsel ijskoud is). Bewaar de lollies tot gebruik in de koelkast.

**Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Amandelschaafsel

Dr. Oetker Chocoglazuur

Dr. Oetker Prinses Lillifée Strooifeest

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)