



Prinsessen lollies

ongeveer 8 - 10 stuks

Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

:
Houten roerstaafjes, ijsstokjes of roosterstokjes
Mixer met garden
Amandelmolen of rasp
evt. siliconen bakmat

Voor de lollies:

100 g witte chocolade
100 g poedersuiker
100 g Mascarpone
100 g hazelnoten (fijngehakt)
100 g blanke rozijnen
2 zakjes Dr. Oetker
Amandelschaafsel
Dr. Oetker Glittersuiker (of ander
roze strooidecoratie)

1 Zo maak je lollies:

Breek de witte chocolade in een kommetje, voeg de 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.

2 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.

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

4 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.





- 5 Strooi de roze stroidecoratie in een plat bakje. Hou steeds (bevoren) lollies boven het pannetje en lepel het glazuur erover. Laat het glazuur wat afdruipe en zet de 'lollies' op de roze stroidecoratie. Laat het glazuur opstijven (dat gaat snel, omdat het mengsel ijskoud is). Bewaar de lollies tot gebruik in de koelkast.

