

CHOCO MET MASCARPONE EN HONEYCOMB

Benodigdheden : voor **4** personen

	150	gr	Melkchocolade in stukjes
	3	dl	Room – 40 % minstens 35%
	250	gr	Mascarpone
Honeycomb	150	gr	Suiker
	25	gr	Honing
	6	cl	Golden Syrup (of 50 gr suiker)
	1	kl	Baking soda (baksoda - maagzout)

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Bekleed een ondiepe ovenvaste schaal met bakpapier (belangrijk)

Doe voor de honeycomb 150 gram suiker 6 cl golden syrup (of nog 50 gr extra suiker of honing) in een ruime pot op een matig vuur en blijf roeren tot de suiker gesmolten is.

Blijf roeren en hou het mengsel goed in het oog en blijf roeren tot je een goudkleurige karamel hebt.

Neem de pan van het vuur en zet de ovenschaal met bakpapier klaar.

Roer nu 1 kl bakingsoda door de karamel, let op, dit begint flink te schuimen, en giet dit mengsel in de schaal. Laat ong. 15 minuten rusten tot het wat afgekoeld is.

Breek het nu in stukjes. Hou een paar mooie stukjes over voor de afwerking.

Smelt 150 gr melkchocolade au bain marie – de bovenste pot mag het water niet raken!

Roer de stukjes honeycomb door de chocolade.

Roer in een andere kom 3 dl room (40%) door 250 gram mascarpone.

Spatel 2/3 van dit mengsel voorzichtig door de chocolade tot het gemarmerd is

Verdeel dit mengsel over 6 (of meer) glaasjes.

Schep hierover de rest van het witte roommengsel.

Werk af met de overgehouden stukjes honeycomb.

=====