crème van witte chocolade met koekjes

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

3 blaadjes gelatine
2 1⁄2 deciliter volle melk
250 gram witte chocolade
3 deciliter volle room (het liefst 40%)
1 zakje vanillesuiker
16 koekjes (naar keuze)
gekleurde discobolletjes

Bereidingswijze

1. **Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn.**
2. **Giet de melk in een steelpan en verwarm, maar laat niet koken. Haal de pan van het vuur. Snij de chocolade in gelijke stukjes en voeg ze toe aan de melk. Roer tot ze gesmolten zijn.**
3. **Knijp het water uit de gelatineblaadjes en voeg ze toe aan het chocolademengsel. Roer goed tot de gelatine helemaal is opgelost. Laat dit mengsel vervolgens 5 minuten afkoelen.**
4. **Klop de room stijf met de vanillesuiker. Spatel voorzichtig door het chocolademengsel. Neem 8 kleine glaasjes en leg er telkens een koekje in. Schep er wat chocoladecrème over en werk af met een tweede koekje. Laat opstijven in de koelkast en werk af met discoballetjes.**