



Bokkepootjes

3000 g biscuit vanillebeslag
300 g geschaafde amandelen
750 g vulganache
500 g fondantchocolade

- Spuit met een effen spuitje n°8, staafjes biscuit vanille van 6-7 cm op tefalplaten.
- Bestrooi lichtjes met geschaafde amandelen. Even verkleinen!
- Bak af in een matige oven van 160°C.
- Na afkoeling vullen met vulganache.
- Dompel de twee uiteinden in getempereerde chocolade.

TIP

- Naargelang de grootte kunnen de bokkepootjes ook per gewicht verkocht worden of per stuk.
- In plaats van op tefalplaten te spuiten: boter de platen, verwarm ze even en laat de boter terug opstijven.



Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --