

Matcha Rocher

INGREDIENTEN

- 150 g gepofte rijst
- 40 g suiker
- 120 g amandelen
- 50 g geraspte kokos
- 400 g witte chocolade
- 3 g matcha poeder

Dit recept kan makkelijk worden aangepast met andere noten of ingrediënten die je in huis hebt.



BEREIDINGSWIJZE

1. Zet een gietijzeren of anti-aanbak pan zachtjes op het vuur en doe daar de rijst in. Voeg daar de suiker aan toe en houd het geheel in beweging zodat de suiker gelijkmatig karamelliseert. Als de suiker gekaramelliseerd is, verspreid de rijst over een vel vetvrij papier (bijvoorbeeld bakpapier) om af te koelen. Maak de pan schoon en zet hem weer op het vuur. Rooster de amandelen goudbruin en doe hetzelfde met de geraspte kokos. Laat dit ook afkoelen op vetvrij papier.
2. Hak ondertussen de chocolade fijn en verwarm deze au bain-marie totdat het gesmolten is. Voeg daarna de matcha toe tot gewenste smaak en kleur.
3. Meng de amandelen, geraspte kokos en gepofte rijst door elkaar (hoeveelheid naar eigen inzicht) en voeg de matcha-chocolade toe tot een smeüige massa. Maak met een eetlepel hoopjes van het mengsel op vetvrij papier en laat dat op een koele en droge plaats hard worden.
4. Serveer de matcha rochers op een mooie etagère of bord voor bij de thee.

Heb je het recept af?
Deel het op social
media en vergeet ons
niet te taggen!

Eet smakelijk