

# Oreo bonbons en pindarotsjes



Datum: 23-09-2019  
Type gerecht: Tapa  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Oreo bonbons:**

- 1 rol Oreo koekjes a 154 gr
- 100 g witte chocolade
- 40 g roomkaas of chocoladepasta
- bakpapier

### **Pindarotsjes:**

- 200 g chocolade (puur en melk)
- 175 g ongezouten pinda's
- bakpapier

## Bereidingswijze:

### **Oreo bonbons:**

Doe de Oreo koekjes in een keukenmachine en maal fijn, bewaar ongeveer 1 a 2 eetlepels van de kruimels en zet apart. Voeg de roomkaas of chocoladepasta toe aan de rest en maal dit er door heen.

Draai kleine balletjes van het mengsel en leg deze op een stuk bakpapier of aluminiumfolie.

Laat ze opstijven in de koelkast (1 uur) of in de vriezer (20 min.). Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie. Haal de balletjes een voor een door de chocolade en leg ze weer terug op het papier of folie. Kruimel er wat van de Oreo kruimels over en laat de bonbons hard worden in koelkast of vriezer.

### **Pindarotsjes:**

Verwarm een laagje water in een pannetje en zet daar een kom op die het water net niet raakt. Breek de chocolade in die kom en laat smelten. Roer af en toe door. Haal de kom van de pan en schep de pinda's er door. Maak nu hoopjes met een lepel op het bakpapier. Laat een paar minuten afkoelen en zet dan minimaal een half uurtje in koelkast. Laat ze goed opstijven. Bewaar ze bij voorkeur ook in de koelkast.