



## Cranberry Chocolade

- Ingrediënten**  
(voor 15 stukken) :
- 400 gram pure chocolade
  - 1 flinke mespunt gemalen kardemom
  - 40 gram Californische walnoten
  - 200 gram gedroogde, hele cranberries
- Bereidingswijze** :
1. - chocolade in stukken breken  
- in een kom doen en Au bain Marie laten smelten  
- kardemom erdoor roeren  
- walnoten grof hakken
  2. - een bakplaat met bakpapier bekleden  
- zet hier een bakvorm (ca. 20x20 cm) op  
- giet hier de chocolade, met uitzondering van 1-2 el, in uit  
- walnoten en cranberries erop verdelen  
- de overige chocolade hierop verdelen  
- chocolade laten stollen
  3. - de chocolade in stukken breken of snijden
- Bereidingstijd** :
- ca. 15 minuten + koeltijd
- Tip** :
- De cranberrychocolade is erg leuk om cadeau te geven. Het aroma kunt u willekeurig met kaneel, chili, rode peperkorrels of vanille aanpassen.
- Voedingswaarde per stuk** :
- energie: 183 kcal / 763 kJ
  - eiwit: 2,1 gram
  - vet: 10,1 gram
  - koolhydraten: 20 gram

Bron: Cranberry Marketing Committee