

Ingrediënten

200 g (gram) Madame Loulou Glutenvrije koekjesmix
113 g (gram) Boter
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 g (gram) Dr. Oetker Backin bakpoeder
30 g (gram) Witte chocolade
135 g (gram) Melk
105 g (gram) Callebaut Chocolademousse - Puur
100 g (gram) Caramelz Karamel naturel
400 g (gram) Callebaut Chocolate callets - Melk

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Spuitzak
Patisse Set uitsteekvormen in doos - Rond 14-delig
Karen Davies Siliconen mal Woodland Bark

1. Voorbereiden

Verwarm de oven op **170°C**.

2. Deeg maken

Doe de **Madame Loulou Glutenvrije koekjesmix (200 gram)** in een kom. Voeg de **koude boter in blokjes (113 g)**, **kristalsuiker (30 g)** en **bakpoeder (2 g)** toe.

Mix het geheel tot een glad deeg. Rol het deeg uit (**circa 3 mm dik**) en steek met een ronde **uitsteker** van zo'n 7 cm doorsnede, het deeg uit.

3. Deeg bakken

Leg de rondjes op een bakplaat met bakpapier en bak deze op **170°C** gedurende **10 tot 15 min** goudbruin. Laat de koekjes goed afkoelen. Smelt de **witte chocolade (30 g)** au bain marie en besmeer de bovenkant van de koekjes met een dun laagje witte chocolade. Gebruik hiervoor een kwastje.

4. Mousse maken

Mix de **Callebaut Chocolademousse- Puur (105 g)** met de koude (**volle**) melk (**135 g**). Klop de mix gedurende 5 minuten op hoge snelheid. Vul de spuitzak en knip een redelijke punt van de onderkant af. Spuit vervolgens een bolletje mousse van **30 gram** op de koekjes.

5. Vulling maken

Vul de spuitzak met **Caramelz Karamel naturel (100 g)**, knip een klein puntje van de onderkant af, steek de spuitzak in het midden van het bolletje mousse en spuit er ongeveer **10 gram Caramelz** in.

Zet de gebakjes voor 2 uur in de koelkast.

6. Chocolade "hout" maken

Smelt de **Callebaut Chocolade callets - Melk (400 g)** au bain marie. Giet de Callebaut chocolade in de siliconen mal en strijk dit af met een spatel/mes. Doe dit op een bakpapiertje zodat de keuken een beetje schoon blijft. Leg het voor minimaal een uur in de koelkast. Los de chocolade uit de mal door de mal er al buigend, voorzichtig af te trekken. Lukt het niet om de chocola te lossen? Leg dan de mal voor een half uurtje in de vriezer. Breek de chocolade in kleine stukjes en zet deze tegen het gebakje aan.