Versierde chocoladerepen

Ingrediënten

Diverse decoratiestrooisels (Dr Oetker)
400 g (gram) Chocolade
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakvorm (20 x 20 cm)
Steelpan
Spatel of plat mes

1. Voorbereiden

Leg op tafel een ruim stuk bakpapier en zet alle versiering klaar. Leg een stuk bakpapier in de vorm, dan kun je straks makkelijk de plak eruit tillen.

Hak de **chocolade (400 g)** fijn en smelt deze samen met de **boter (100 g)** in een steelpan op een laag pitje. Zodra het grootste deel gesmolten is, zet je het vuur uit, zodat de chocolade rustig kan doorsmelten en niet aanbrandt.

2. Versieren

Roer de chocolade met de boter goed door en giet het in de bakvorm, strijk het met een paletmes glad.

En dan kan het versieren beginnen! Ga voor dingen die je lekker vindt. Rozijnen met chocolade zijn heel lekker en naturel chips gaat ook erg goed samen met pure chocolade.

Zet het geheel tenminste 1 uur in de koelkast. Snijd er daarna, eventueel met een warm mes, mooie strakke repen van.

> **Kadootje!**
> Verpak een reep in cellofaan, sluit of met een strik of lint en je hebt natuurlijk een geweldige leuk en lekker kado!