

Bourbon en honing chocolade lolliepops

Maak ongeveer 40 Lolliepops.



1. 400 g bitterzoete chocolade, fijngesneden
2. 100 g ongezoete chocolade, fijngehakt
3. 100 ml room
4. 2 eetlepels wilde bloemen honing
5. 1 ½ eetlepels Bourbon

Plaats de gehakte chocolade in een kleine kom. Breng de room langzaam aan de kook en giet over de chocolade. Laat een paar minuten staan, dan voorzichtig roeren met een garde tot glad en romig. Roer de honing en Bourbon samen, voeg toe aan chocolademengsel en klop tot glad papje.

Zet opzij om af te koelen of in koelkast net lang genoeg om niet te stollen. Neem een flinke lepel of een decoratieve lepel en serveer.