



⌚ ± 1 uur

 2 personen



De kerstdagen staan weer voor de deur. Ben jij ook al druk bezig met het kerstdiner en nog op zoek naar een kerstdessert waarmee je zeker weten de show steelt? Dan is dit recept voor een dessert dome echt wat voor jou! Het is namelijk een perfect dessert voor iedere chocoladeliefhebber! Het bijzondere aan zo'n dessert dome is dat de chocoladebol door de warme caramels openklapt waarna het dessert eronder tevoorschijn komt. Dat heeft een best wel magisch en verrassend effect, waardoor het heel erg tof is om dit dessert te serveren aan jouw gasten (die natuurlijk van niets weten). Hieronder leggen we uit hoe je zelf een verrassende chocolade dessert dome kunt maken.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- Chocolate Holvorm Halve Bol (2x) Ø100 mm;
- 100 gram Caramel Zeezout.

Overige benodigdheden:

- Bolletjes ijs;
- Stukjes brownie.

Recept

1. Verwarm 100 gram chocolade au bain-marie.
2. Haal de chocolade van het vuur af en doe de overige chocolade erbij in.
3. Roer dit door, totdat alle callets zijn gesmolten.
4. Giet de chocolade in de bolvormen en draai deze rond tot de hele bol bedekt is.
5. Zet de vorm ondersteboven op een bakje, zodat de chocolade eruit loopt.
6. Laat de vorm 10 minuten ondersteboven staan.



7. Zet de vorm rechtop en 30 minuten in de koeling.
8. Zet de vorm daarna ondersteboven op het werkblad.
9. Laat de bollen eruit glijden door zachtjes met de vorm op het werkblad te tikken.
10. Leg het ijs en de brownie op een bordje.
11. Zet de halve bol eroverheen.
12. Leg eventueel wat fruit om de bol heen.
13. Verwarm de caramel in de magnetron met pauzes van 10 seconden.
14. Roer steeds goed door, totdat de caramel goed warm en gesmolten is.
15. Giet de warme caramel over de bol bij het serveren.
16. Heb je meerdere chocoladebollen nodig? Dan kun je het recept daarop aanpassen.

Handige informatie

Geef de chocolade dessert dome jouw eigen twist!

Wij hebben ervoor gekozen om een bolletje ijs en een brownie onder de chocolade dome te leggen. Uiteraard kun je alles wat je maar wilt onder de dome leggen, zodat het een toetje wordt die helemaal naar jouw wens (of de wens van jouw gasten) is. Spuit bijvoorbeeld nog een toefje slagroom naast het ijs of vervang het ijs voor bavarois. Zodoende kun je allerlei dingen aanpassen, weglaten of juist toevoegen waarmee je op het dessert jouw eigen stempel drukt.

Gebruik eens een andere chocoladesmaak

Wij hebben ervoor gekozen om de chocoladebollen van melkchocolade te maken, maar uiteraard kun je zelf kiezen welke chocolade je hiervoor gebruikt. Zo kun je ook prima pure, witte of zelfs gold chocolade gebruiken. Daarnaast zou je in plaats van warme caramelsaus ook gesmolten chocolade over de bollen heen kunnen laten lopen. Kortom: je kunt dit recept helemaal naar eigen wens maken door lekker met de ingrediënten te variëren. Dat vinden wij zo leuk aan dit nagerecht!

Deel jouw dessert dome met ons!

Heb jij met dit recept dessert domes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × Chocolate Holvorm Halve Bol (2x) Ø100 mm (Art.nr.: DC0050086)
- 1 × Caramel Zeezout 110 gram (Art.nr.: CZ003)

