

kwam de gesmolten massa terecht en daarvan werden op weer een ander papier dertig plakjes chocolade gespoten. Die zouden de voet van de bonbon gaan vormen.



Hans waarschuwde ons dat er geen druppel water in de chocolade massa mocht komen, want dan zou het een verloren zaak zijn. Het zou dan gaan schiften en dan kun je er nog wel mousse van maken, maar voor uitharding is de chocolade niet meer geschikt.

De kersen werden verdeeld. Dat was nog een heel gedoe, want iedereen wilde een kers met een steeltje. Uiteindelijk bleken er daar veel te weinig van te zijn, dus iedereen kreeg drie gesteelde kersen. We hadden dertig kersen nodig, want op onze blaadjes lagen dertig chocoladevoetjes uit te harden.



Intussen smolt en roerde Hans het fondant. Dat kwam kant en klaar uit emmertjes van een liter, die je in de groothandel kunt krijgen. Het werd in de magnetron opgewarmd, verdund met wat brandewijn waarin de kersen hadden gelegen. En toen maar weer roeren. Al met al toch weer een heeeel slowe activiteit!

Wij mochten onze kersen in de fondant dopen, die inmiddels au bain-marie vloeibaar werd gehouden. De kersen waren daarna wit en werden door de deelnemers op hun dertig bodempjes van chocolade geplaatst. We waren inmiddels twee uur verder.

Tenslotte smolt Hans opnieuw een massa chocolade, die ook boven warm water hanteerbaar werd gehouden. Hij leerde ons dat je een knokkel in de chocolade dipt en