Kerst Choco Bark

Maak de feestdagen nóg feestelijker met het Choco Bark recept van Colour Mill! Deze kleurrijke traktatie is super eenvoudig te maken en ideaal om samen met kinderen te doen. Kies jouw favoriete kleuren Choco Drip en maak er een feest van!

Boodschappenlijstje

Colour Mill Choco Drip 125g - Natural White

CD125NWT
€ 8,99

Colour Mill Choco Drip 125g - Green

CD125GRN
€ 8,99

Colour Mill Choco Drip 125g - Red

CD125RED
€ 6,74

FunCakes Sparkle Dust Classic Gold

F41130
€ 3,89

Ingrediënten

- Colour Mill Choco Drip Natuurlijk Wit
- Colour Mill Choco Drip Groen
- Colour Mill Choco Drip Rood
- Eetbare glitter naar keuze (bijv. FunCakes Sparkle Dust Classic Gold)
- Sprinkles naar keuze

Benodigdheden

- Bakplaat
- Bakpapier

Stap 1: Smelt de Choco Drip

Smelt de Choco Drips van Colour Mill zoals aangegeven op de verpakking. Bekleed daarna een bakplaat met bakpapier of een siliconen bakmat.

Stap 2: Maak de Choco Bark

Leeg de fles witte Choco Drip over het bakpapier en gebruik een spatel om gelijkmatig over het bakpapier te verdelen. Spuit de rode Choco Drip over de witte drip, zodat er willekeurige krullen van rode drip over de witte laag wordt gecreëerd. Herhaal dit met de groene Choco Drip.

Stap 3: Meng alle kleuren door elkaar

Gebruik een satéprikker, tandenstoker of vork om de drie kleuren Choco Drip met elkaar te mengen. Wees creatief en maak er een feestje van!

Stap 4: Decoreer de Choco Bark

Strooi de gekozen sprinkles en eetbare glitter over de Choco Bark, om het extra feestelijk te maken! Laat daarna goed opstijven in de koelkast.

Stap 5: Geniet van een heerlijke Choco Bark tijdens de kerst!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Colour Mill.