Chocolade aardbeien

Decoreer je aardbeien eens met chocolade melts! In dit Wilton recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze heerlijke aardbeien traktatie kunt maken.

Boodschappenlijstje

Wilton Disposable Decorating Bags 40cm, pk/12

03-3102
€ 6,85

Patisse Bakpapier Rond 23cm pk/20

P01709
€ 2,75

FunCakes Chocolade Melts Melk 350 g

F30110
€ 14,45

FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g

F30115
€ 13,99

Overige benodigdheden:

- Aardbeien
- Bord
- Vork of stevige saté prikker

Was en droog de aardbeien. Smelt de melk en de witte chocolade melts ieder apart, volg hiervoor de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Als de melts te dik blijven, kun je een beetje cacaoboter drops of dipping aid toevoegen.

Gebruik de vork of saté prikker om de aardbeien in de chocolade te dopen. Laat ze na het dopen hard worden op een met bakpapier bekleed bord voor circa 10-15 minuten.

Vul twee spuitzakken met de resterende gesmolten chocolade melts. Knip het puntje van de zak en decoreer de aardbeien met zigzag strepen. Leg ze terug op het bord en laat ze hard worden in circa 5-10 minuten.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.