



Witte Chocolate Bonbons met Praliné Vulling

Deze witte chocolate bonbons hebben een diamanten vorm die je eenvoudig maakt met de Silikomart vorm. De bonbons zijn gevuld met kant-en-klare hazelnoot praliné vulling.

Boodschappenlijstje



FunCakes Praliné Hazelnoot Vulling
325 g

F54440
€ 10,25



Callebaut Chocolate Callets -Wit- 1 kg

CB424706
€ 31,29



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



PME Craft Brush Set

CB1007
€ 6,89



FunCakes Sparkle Dust Classic Gold

F41130
€ 3,89



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcohol - 14ml.

K101
€ 3,95



Silikomart Diamante Mould 35x23mm

SF048
€ 2,76



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99

Ingrediënten

- FunCakes Praliné Hazelnoot Vulling
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Klassiek Goud
- Callebaut Chocolate Callets -Wit
- Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Silikomart Siliconen Vorm Diamante Ø3,5cm
- PME Decoratiekwasten Set/5
- PME Paletmes Hoek 23cm

Stap 1: Chocoladevorm

Meng de rejuvenator met eetbare gouden poeder. Besprenkel de diamante chocolade vormen met het gouden verfje door een kwastje te gebruiken. Tempereer de witte chocolade en giet deze in de chocoladevorm. Giet het overvloedige chocolade uit de vorm, zodat er een laagje chocolade achterblijft. Zet de vorm in de koelkast en laat het hard worden.

Stap 2: Vul de bonbons

Doe de hazelnoot praliné vulling in een spuitzak en vul de vormpjes. Smeer de bonbons af door met een spatel gesmolten chocolade over de vorm te smeren. Zet de vorm weer in de koelkast tot het hard is geworden. Druk daarna de bonbons uit de vorm.

Stap 3: Deel deze heerlijke bonbons uit tijdens de feestdagen!