

# de leukste taarten shop



## Chocolade Bonbons

Chocolade bonbons zijn altijd heerlijk bij de koffie, thee of als tussendoortje. Maak bonbons in verschillende kleuren en vormen. Perfect als je een chocolade bonbons liefhebber bent! Vul de bonbons zoals jij hem wilt en maak er een chocolade feestje van.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105  
€ 9,95



FunCakes Chocolade Melts Melk 350g

F30110  
€ 9,69



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115  
€ 9,25



FunCakes Chocolade Melts Ruby 200g

F30160  
€ 2,99

# de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120  
€ 4,19



FunCakes Chocolade Mal Diamant

F82105  
€ 9,75



Silikomart Siliconen Mal Semisfera  
Ø3cm

SF006  
€ 13,79



## **Ingrediënten**

- FunCakes Chocolate Melts Puur 350 g
- FunCakes Chocolate Melts Melk 350 g
- FunCakes Chocolate Melts Wit 350 g
- FunCakes Chocolate Melts Ruby 350 g

## **Benodigdheden**

- FunCakes spuitzakken
- FunCakes Chokolade Mal Swirl
- FunCakes Chokolade Mal Diamant
- Silikomart Siliconen Vorm Halve Bollen Ø3cm
- Kwastje

## **Stap 1: Smelt de chocolade melts**

Doe de FunCakes Chokolade Melts in een voor de magnetron geschikte kom. Smelt ze op 450/500W in de magnetron. Roer elke 15/20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is. Let op dat er geen water bij komt!

## **Stap 2: Maak de bonbons**

Doe voor de swirls een klein beetje contrasterende kleur melts in het hart en laat dit even 5 minuten opstijven in de koelkast. Vul hierna de mal helemaal met gesmolten chocolade en laat deze 15-20 minuten opstijven in de koelkast. Tik de mal omgekeerd op tafel en de chocolaatjes vallen eruit. Is



dit niet het geval zet ze dan even terug in de koelkast en probeer het later nog een keer.

### **Stap 3: Decoreer de chocolade bonbons**

Voor de halve bolletjes smeer je wat contrasterende melts in de mal, niet helemaal bedekken! Zet dit even 5 minuten in de koelkast en vul hierna je de mal verder met chocolade. Laat dit 15-20 minuten in de koelkast opstijven en druk ze uit de mal.

### **Stap 4: Geniet van deze heerlijke Chocolate Bonbons!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*