

de leukste taarten shop



Doodle candy bark

Deze heerlijke candy bark is versierd met vrolijke doodles. De Doodle candy bark is gemaakt met Wilton Candy Melts. Erg makkelijk om te maken en bovendien erg lekker!

Boodschappenlijstje



Wilton Candy Melts Donkere Cacao
125g

04-0-0501
€ 2,14



Wilton Candy Melts Lichtblauw 125g

04-0-0502
€ 2,28



Wilton Candy Melts Helderwit 125g

04-0-0503
€ 2,28



Wilton Candy Melts Groen 125g

04-0-0504
€ 2,85

de leukste taarten shop



Wilton Candy Melts Oranje 125g

04-0-0506
€ 2,28



Wilton Candy Melts Roze 125g

04-0-0507
€ 2,85



Wilton Candy Melts Rood 125g

04-0-0508
€ 2,28



Wilton Candy Melts Geel 125g

04-0-0510
€ 2,85



FunCakes Bakpapier Vellen 30x30cm
pk/50

F83465
€ 4,49



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111
€ 6,05



Wilton Comfort Grip Paletmes Hoek
22,5cm

03-3133
€ 6,05

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- 200 g Wilton Candy Melts® Donkere Cacao
- 200 g Wilton Candy Melts® Helder Wit
- 125 g Wilton Candy Melts® Roze
- 125 g Wilton Candy Melts® Lichtblauw
- 125 g Wilton Candy Melts® Groen
- 125 g Wilton Candy Melts® Rood
- 125 g Wilton Candy Melts® Oranje
- 125 g Wilton Candy Melts® Geel

Benodigheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 30x30 cm pk/50
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

Stap 1: Smelt de Candy Melts

Smelt alle kleuren Wilton Candy Melts (behalve de kleuren Helder Wit en Donkere Cacao) volgens de aanwijzingen op de verpakking in de magnetron. Doe de gesmolten Candy Melts in spuitzakjes en knip er een heel klein puntje af. Hoe groter het puntje is wat je afknijpt, hoe groter de hoeveelheid is wat eruit komt. Tip: smelt en gebruik steeds één kleur per keer, anders wordt het hard in de spuitzak.

Stap 2: Maak doodles

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en spuit met de gesmolten Candy Melts vrolijke figuurtjes.

de leukste taarten shop

Bijvoorbeeld rood en groen voor kersjes, blauw voor wolkjes, geel voor sterretjes en oranje en groen voor sinaasappeltjes. Je kan ook streepjes en zigzaglijntjes maken in verschillende kleuren. Laat dit ongeveer 5-10 minuten opstijven in de koelkast. Haal de figuurtjes voorzichtig van de bakplaat af.

Stap 3: Maak de Doodle candy bark af

Leg een nieuw bakpapier op de bakplaat. Smelt vervolgens 200 g Wilton Candy Melts Donkere Cacao volgens de verpakking in de magnetron. Verspreid dit met de Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm dun over het bakpapier. Zet dit kort in de koelkast zodat het iets steviger wordt, maar nog niet helemaal hard (anders hecht de witte laag straks niet goed). Smelt daarna 200 g Wilton Candy Melts Helder Wit volgens de verpakking en smeer dit gelijkmatig uit over de donkere chocolade. Decoreer de bovenkant direct met de eerder gemaakte doodles en zet alles terug in de koelkast om op te laten stijven. Als alles hard is kan je de Candy Bark breken of snijden in stukjes. Bewaar op kamertemperatuur.

Stap 4: Geniet van je Doodle candy bark!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.