Appel stukjes met chocolade

Wil je een frisse traktatie maken? Denk dan eens aan deze appel stukjes bedekt met een laagje chocolade. Met de chocolade melts en diverse soorten decoraties zijn er vele manieren waarop je deze appels kunt versieren. De mogelijkheden zijn eindeloos!

Boodschappenlijstje

Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95

FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g

F30115
€ 13,99

FunCakes Chocolade Melts Melk 350 g

F30110
€ 14,45

Overige benodigdheden:

- Appels
- Bakpapier
- Stukjes walnoot

Was en snij de appels in stukjes. Smelt de bruine chocolade melts volgens de instructies op de verpakking. Als de melts te dik blijven, kun je een beetje cacaoboter drops of dipping aid toevoegen. Gebruik de dipping tang om de appels tot 2/3 in de candy melts te dopen.

Decoreer direct een deel van de appels met de suikerparels of stukjes walnoot. Laat alles hard worden op een met bakpapier bekleed bord of cake board.

Smelt de witte chocolade melts volgens de instructies op de verpakking. Vul de decorating bottle met de witte chocolade melts en plaats hier de drizzling tip op. Decoreer nu een deel van de appels met diverse strepen witte melts. Laat de appels hard worden in circa 3-5 minuten.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.