



Heerlijke Bonbons

Overheerlijke bonbons maak je natuurlijk zelf! Verras je familie of vrienden met hun verjaardag met verrukkelijke zelfgemaakt bonbons gemaakt van FunCakes chocolade. Vul de bonbons met een smakelijke praliné hazelnoot vulling. Iedereen kan bonbons maken met de stap voor stap instructies. Verpak de bonbons in een prachtig doosjes.

Boodschappenlijstje



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



Silikomart Chocolate Mould Vertigo

SCG04
€ 10,29

Vul een spuitzak met wat chocolade melts (+/- 50 gram voor 1 vorm). Maak de spuitzak aan de bovenkant dicht, zodat de chocolade er niet uit kan lopen. Leg de spuitzak in de magnetron en verwarm de chocolade 30 sec, haal de zak eruit en kneed de chocolade een beetje. Herhaal dit tot de chocolade helemaal is gesmolten. Leg de vormen klaar die je wilt vullen. Knip een klein puntje van de spuitzak. Spuit vervolgens je figuurtjes vol. Haal de schraper over de figuurtjes heen om ze mooi glad te maken. Tik vervolgens een paar keer tegen de vorm om de luchtbelletjes eruit te verwijderen. Als het figuurtje hol is (zodat je hem kunt vullen) laat je de extra chocolade in een glazen schaalte uit de vorm lopen, zodat je een dun laagje chocolade in de vorm houdt. Zet vervolgens je vorm 15 minuten in de koelkast.

Vul een spuitzak met de praliné vulling. Haal je figuurtjes uit de koelkast. Knip het puntje van de spuitzak af. Vul de holle figuurtjes, zorg dat je een klein randje van 1 mm overhoudt, zodat je de vorm met chocolade dicht kunt smeren. Kijk of je chocolade wat je over hebt in het glazen schaalte nog vloeibaar is, plaats het anders 10 tot 20 seconden in de magnetron. Vul alle gaatjes met chocolade en maak met de schraper alles weer glad. Probeer ervoor te zorgen dat er geen vulling door het laagje chocolade komt (dit wordt de bodem). Zet de vorm weer 15 minuten terug in de koelkast. Haal de vorm uit de koelkast en tik voorzichtig de figuurtjes uit de vorm vandaan. Je kunt je bonbons decoreren door er met een beetje vloeibare chocolade een suikerfiguurtje op te plakken of met een andere kleur chocolade er streepjes of stipjes op te zetten.