



Hot Tea Bombs

Lekker theeleuten met een hot tea bomb, het is net zoals een hot choco bomb, maar dan met thee! Je kan de hot tea bombs aanpassen met een smaakje naar je eigen keuze. De buitenkant van de bombs zijn gemaakt van isomalt, en in de binnenkant zitten eetbare theebloemblaadjes en een zakje thee. Deze hot tea bombs zijn perfect voor op een high tea om wat extra stijl toe te voegen.

Boodschappenlijstje



Silikomart Semisfera Mould Ø7cm

SF002
€ 13,79



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55

Ingrediënten voor de Hot Tea Bombs

- 350 g FunCakes Isomalt
- FunCakes Kleurstof Gel Roze
- Eetbare theebloemblaadjes
- Theezakje groene thee (of een ander smaakje naar keuze)

Overige benodigheden voor de Hot Tea Bombs

- Silikomart Siliconen Vorm Halve Bollen Ø7cm

Stap 1: De voorbereiding voor de Hot Tea bombs

Om te beginnen, smelt de FunCakes Isomalt in een hittebestendige kom in de magnetron op maximaal 700W. Roer de isomalt ongeveer elke 20-30 seconden even goed door en plaats het dan weer terug in de magnetron op 700W. Herhaal dit proces 4-6 keer. Zorg ervoor dat de isomalt goed gesmolten is om het product verder te verwerken.

Kleur de isomalt met de FunCakes Kleurstof Gel Roze, zorg ervoor dat je eventueel hittebestendige handschoenen aanhebt want de isomalt kan heel heet zijn. Vul een kom met koud water, en zorg ervoor dat de kom met de isomalt in de kom met koud water past. Plaats de kom met isomalt vervolgens voor ongeveer 5 seconden in de kom met koud water.

Stap 2: De basis voor de Hot Tea Bombs

Giet een klein beetje isomalt in de halve bollen vorm van Silikomart. Smeer de isomalt met de bolle kant van een theelepel tegen de zijkanten van de vorm aan. Herhaal dit totdat de isomalt stug wordt, laat dit dan vervolgens afkoelen en opstijven.

Stap 3: Het maken van de Hot Tea Bombs

Doe wat eetbare bloemtheebloemblaadjes en een theezakje in een helft van de bol, zorg ervoor dat het touwtje van het theezakje naar buiten hangt. Plaats de andere helft van de bol erop door dit deel in een beetje isomalt te dippen en direct op de andere helft van de bol te plaatsen. Hang de theebol in een glas heet water en geniet van een heerlijk kopje thee!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.