















Hot Choco Bombs

Hot Chocolate Bombs zijn helemaal in deze winter! Je maakt er jouw eigen, bijzondere warme mok chocolademelk mee! Doe een heerlijke, zelf gemaakte choco bomb in de warme melk en smullen maar! Extra leuk is dat de choco bombs allemaal een verrassende vulling hebben. Zo kan je de choco bombs vullen met marshmallow of andere lekkernijen. Ga snel aan de slag met dit super makkelijke en leuke recept van FunCakes!

Boodschappenlijstje

	FunCakes Chocolate Melts Puur 350g F30105 € 9,95		FunCakes Chocolate Melts Melk 350g F30110 € 9,69
	FunCakes Chocolate Melts Wit 350g F30115 € 9,25		FunCakes Deco Melts Licht Blauw 250g F25160 € 3,64
	FunCakes Nonpareils Lichtroze 80g F51505 € 2,85		FunCakes Nonpareils Wit 80g F51515 € 2,85
	FunCakes Micro Marshmallows 50g F51105 € 3,15		FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger F41095 € 3,99
	Silikomart Siliconen Mal Semisfera Ø6cm SF003 € 13,79		FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10 F85100 € 3,25
	Patisse Houten Kwastje 1,5cm P02420 € 2,15		Wilton Afstofborstel set/2 02-0-0205 € 8,45

Ingrediënten voor Hot Choco Bombs

- 350 g FunCakes Chocolate Melts Puur
- 350 g FunCakes Chocolate Melts Melk
- 350 g FunCakes Chocolate Melts Wit
- FunCakes Mini Marshmallows
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Musketzaad Brons
- FunCakes Musketzaad Licht Roze
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Musketzaad Parelmoer Wit
- FunCakes Mini Chocolate Rocks Melk
- FunCakes Sprakle Dust Golden Ginger
- FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken
- FunCakes Micro Marshmallows
- Nesquik
- Nutella

Overige benodigheden voor Hot Choco Bombs

- FunCakes spuitzakken
- Wilton Poederkwasten Set/2
- Silikomart Semisfera Mould
- Patisse Houten Kwastje -1,5cm
- Pan
- Bakplaat

Stap 1: Smelt de chocolade voor de Hot Chocolate Bombs

Smelt de FunCakes Chocolade Melts zoals is aangegeven op de verpakking en smeer met behulp van de bakkwast de mal met een goede laag chocolade in en laat dit hard worden in de koelkast. Herhaal dit zeker nog 2 a 3 keer totdat je een stevige chocolade laag hebt. Doe dit met alle 3 de smaken melts.

Stap 2: Vul de Hot Chocolate Bombs

Zet een pan op het vuur met een klein laagje water en leg hier een metalen bakplaat op. Haal de halve ballen voorzichtig uit de mal en haal de halve bollen voorzichtig over de warme plaat zodat je een mooie strakke plakrand krijgt. Let er wel op dat je dit niet meteen met alle helften doet, je moet de ballen eerst vullen voordat je het andere deel erop plakt. Doe wat nutella in een spuitzak en spuit een klein toefje in een halve bal, doe er een flinke schep nesquik en een klein handje FunCakes Mini marshmallows bij. Haal de andere helft van de bal over de warme plaat en leg dit direct op de gevulde helft. Laat dit hard worden in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de Hot Chocolate Bombs

Natuurlijk kan je de Hot Chocolate Bombs geheel naar eigen wens decoreren. Mocht je toch wat inspiratie zoeken, dan kan je de volgende decoratie tips aanhouden:

Hot Chocolate Bomb Puur: Met de grote kwast poeder je wat ballen met de FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud en drizzle je hier wat pure chocolade overheen. Decoreer direct met roze, brons en gouden musket. Laat hard worden in de koelkast.

Hot Chocolate Bomb Melk: Smeer de hele buitenkant van de bal in met gesmolten chocolade en rol ze door de FunCakes Mini Chocolade Rocks Melk. Laat hard worden in de koelkast.

Hot Chocolate Bomb Wit: Smelt wat blauwe FunCakes Deco Melts zoals is aangegeven op de verpakking en drizzle dit over de ballen. Decoreer direct met brons en parelmoer musket. Plak met wat melts een sneeuwvlok op de bal. Laat opstijven in de koelkast.