

Marshmallow sundaes



Deze vrolijke marshmallow sundaes zijn de perfecte traktatie voor op een zomerse dag! Ook erg leuk om uit delen als dessert na bijvoorbeeld een barbecue.

Boodschappenlijstje

Patisse Houten Kwastje -1,5cm-



P02420

€ 2,09

Overige benodigdheden:

- Fijne kristalssuiker
- 150 ml slagroom
- Slagroomversteviger
- Gekonfijte kersen
- Marshmallows

Maak de marshmallows volgens het [basisrecept](#) of gebruik kant en klare marshmallows.

Smelt 250 gram chocolade melts in de magnetron, au bain-marie of in de chocolade smelter. Vul alleen de bakjes van de mold. Laat de chocolade goed uitharden en tik de bakjes voorzichtig uit de mold.

Kleur de kristalsuiker met de kleurstof in de gewenste kleuren. Roer de kleurstof er voorzichtig doorheen. Smeer de marshmallows heel dun in met een beetje piping gel en rol ze door de gekleurde suiker heen.

Plaats de marshmallows in de chocolade bakjes en giet een klein beetje chocolade over de marshmallows heen. Laat dit uitharden.

Klop de slagroom stijf met een beetje suiker en de slagroomversteviger. Plaats spuitmondje 21 in de spuitzak en vul deze met de slagroom. Spuit nu een toefje boven op de marshmallow en decoreer deze met een kersje.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.