

de leukste taarten shop



Gedipte Summerween Aardbeien

Maak indruk tijdens Summerween of Halloween met deze griezelig leuke chocolade aardbeien met chocolade mesjes. effect als traktatie voor een Halloweenfeest, horrorfilmavond of een zomers Summerween feest. Deze verrassende combinatie van fruit en chocolade is eenvoudig te maken en gegarandeerd een echte blikvanger op de feesttafel.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115
€ 8,49



FunCakes Deco Melts Wit 250g

F25110
€ 4,18



FunCakes Deco Melts Paars 250g

F25145
€ 4,18



FunCakes Chocolade Decoratie Halloween Bloedige Messen set/10

F50735
€ 7,43

de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Bakpapier Vellen 25x25cm
pk/50

F83460
€ 3,27



FunCakes Mini Baking Cups Wit pk/100

F84500
€ 2,77



ScrapCooking Digitale
Voedselthermometer

SC5179
€ 19,91



Ingrediënten

- 520 g FunCakes Chocolade Melts Wit
- 125 g FunCakes Deco Melts Wit
- 75 g FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Chocolade Decoratie Halloween Bloederige Messen
- Grote aardbeien

Benodigdheden

- FunCakes Wegwerpspuitzakken 30 cm
- FunCakes Bakpapier Vellen 30x30cm
- FunCakes Mini Baking Cups White
- ScrapCooking Digitale Voedselthermometer

Stap 1: Tempereer de chocolade

Smelt 500 g FunCakes Chocolade Melts Wit in de magnetron of au bain-marie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de gesmolten chocolade afkoelen tot 41 °C. Voeg vervolgens de resterende 20 g Chocolade Melts toe en roer rustig door totdat alle stukjes volledig zijn opgelost. Laat de chocolade daarna verder afkoelen tot 27 à 28 °C. Dit is de ideale verwerkingstemperatuur voor witte chocolade. Goed getempereerde chocolade krijgt na het uitharden een mooie glans en een fijne knak.

Tip! Door chocolade te tempereren zorg je voor een mooi, professioneel resultaat. Wanneer chocolade niet getempereerd wordt, kan deze na het uitharden zachter blijven, plakkerig aanvoelen



of een doffe, witte was krijgen. De smaak verandert niet, maar de uitstraling wel. Gebruik daarom bij voorkeur een chocoladethermometer om de temperatuur nauwkeurig te controleren.

Stap 2: Dip de aardbeien

Was de aardbeien zorgvuldig en droog ze goed af met keukenpapier. Dip iedere aardbei in de getempereerde chocolade, maar laat de bovenkant vrij. Hier wordt later het chocolademesje geplaatst. Laat overvloedige chocolade even terug in de kom lopen en leg de aardbeien vervolgens op een vel bakpapier. Zet ze in de koelkast zodat de chocolade volledig kan opstijven.

Stap 3: Versier de aardbeien

Smelt de witte en paarse Deco Melts volgens de instructies op de verpakking. Meng beide kleuren tot een zachte lila tint ontstaat. Vul een spuitzak met de gesmolten lila Deco Melts, knip een klein puntje van de zak af en maak decoratieve zigzaglijntjes over de chocolade aardbeien.

Maak daarna met een scherp mesje een kleine inkeping in het onbedekte gedeelte aan de bovenkant van iedere aardbei. Plaats voorzichtig een chocolademesje in de opening. Leg de aardbeien tot slot in een mini baking cup voor een feestelijke presentatie.