

# de leukste taarten shop



## Sinterklaas Chocolate Kruidnoten met Discodip

Hoe gezellig zien deze Sinterklaas Chocolate Kruidnoten met Discodip eruit? Maak heel gemakkelijk deze chocolade kruidnoten met de Deco Melts en Chocolate Melts van FunCakes. Gebruik verschillende kleuren Deco Melts en/of Chocolate Melts en versier ze daarna met de kleurrijke discodip! Heel erg leuk als Sinterklaas activiteit voor de kinderen!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Deco Melts Natural White  
250g

F25100  
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Rood 250g

F25130  
€ 4,55



FunCakes Chocolate Melts Puur 350g

F30105  
€ 9,95



FunCakes Chocolate Melts Melk 350g

F30110  
€ 9,69

# de leukste taarten shop



FunCakes Nonpareils Discomix 250g

F51605  
€ 5,19



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



## Ingrediënten

- Kruidnoten naar keuze
- F25100 FunCakes Deco Melts - Natuurlijk Wit - 250g
- F25130 FunCakes Deco Melts - Rood - 250g
- F30105 FunCakes Chocolade Melts Puur 350g
- F30110 FunCakes Chocolade Melts Melk 350g
- F51605 FunCakes Musketzaad Discomix 250 g

## Benodigheden

- 03-3136 Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- 2 vorkjes

## Stap 1: Kies de kruidnoten uit

Voor het maken van de chocolade kruidnoten met discodip kan je kant-en-klare kruidnoten gebruiken. Je kan ze natuurlijk ook zelf maken met [dit recept!](#) De keuze is helemaal aan jou!

## Stap 2: Smelt de FunCakes Deco Melts en de FunCakes Chocolade Melts

Smelt de FunCakes Deco Melts au bain-marie of in de magnetron. Voor in de magnetron smelt je op max. 500W in een magnetron bestendige kom. Zet de Deco Melts 15-20 seconden in de magnetron en roer elke 15-20 seconden goed door. Blijf doorgaan tot de Deco Melts bij volledig zijn gesmolten. Er zijn dan nog kleine stukjes zichtbaar. Blijf daarna roeren totdat de melts volledig glad gesmolten zijn.



Smelt ook de FunCakes Chocolate Melts au bain-marie of in de magnetron. Voor in de magnetron doe je de Chocolate Melts in een magnetron geschikte kom. Smelt op maximaal vermogen ( $\pm 800W$ ) in de magnetron en roer elke 15/20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is. Let op dat er geen water bij komt!

Tip: als je meerdere kleuren FunCakes Chocolate Melts en Deco Melts gebruikt, smelt ze dan pas wanneer je ze gaat gebruiken. Dit voorkomt namelijk dat de melts hard worden, terwijl je met de andere kleur bezig bent.

### **Stap 3: Dip de kruidnoten in de gesmolten melts en bestrooi ze met discodip**

Dip de kruidnoten in de gesmolten melts, door een paar kruidnoten tegelijk in de kom te gooien en met twee vorken ervoor te zorgen dat de kruidnoten helemaal bedekt zijn met de gesmolten melts. Haal met de twee vorkjes de bedekte kruidnoten uit de kom en leg ze op een afkoelrek.

Bestrooi ze daarna gelijk met discodip zodat de discodip op de gesmolten melts blijven plakken. Blijf deze stappen herhalen tot alle kruidnoten gedipt zijn in de FunCakes Deco Melts en/of de FunCakes Chocolate Melts en bestrooid zijn met discodip.

Laat de chocolade kruidnoten daarna niet afkoelen in de koelkast, want dan zal de discodip op de



kruidnoten smelten en dat wil je natuurlijk niet!

**Stap 4: Geniet heerlijk van je Sinterklaas Chocolate Kruidnoten met Discodip!**