



## Zomers Fruit Gedipt in Chocolade

Wat is er lekkerder dan een heerlijk zomers fruit als snack? Een stuk zomers fruit gedipt in chocolade! Maak met dit recept van FunCakes overheerlijke creaties van fruit gedipt in chocolade. Decoreer daarna je creaties met verschillende soorten sprinkles en maak het je eigen! Perfect als zomer activiteit met kinderen en als traktatie!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105  
9,95 €



FunCakes Deco Melts Saver  
Framboise 250g

F25315  
4,75 €



FunCakes Mélange de Fleurs 60g

F52045  
3,55 €



FunCakes Sprinkle Medley Happy 65g

F51290  
3,29 €



FunCakes Candy Choco Confetti 80g

F51955  
3,49 €



ScrapCooking Thermomètre  
Alimentaire Numérique

SC5179  
24,09 €



FunCakes Deco Melts Bleu Ciel 250g

F25160  
4,55 €



FunCakes Nonpareils Discomix 80g

F51565  
2,85 €



FunCakes Confettis Printemps 60g

F52015  
3,55 €



FunCakes Sugar Strands Pastel 80g

F52195  
2,69 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



PME Bâtonnets à Sucette en Bois pk/50

LS175  
2,09 €

## Ingrediënten

- FunCakes Chocolade Melts Puur 350 gr
- FunCakes Deco Melts Mangosmaak
- FunCakes Deco Melts Frambozensmaak
- FunCakes Deco Melts Sinaasappelsmaak
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Bloemen Mix
- FunCakes Musketzaad Discomix
- FunCakes Confetti Voorjaar
- FunCakes Sprinkle Medley Happy
- FunCakes Candy Choco Confetti
- FunCakes Sugar Strands Pastel
- Kokosrasp
- Bananen
- Ananas
- Watermeloen

## Benodigheden

- Patisse Bakpapier Vellen
- Scrapcooking Digitale Thermometer
- PME Houten Lolly Sticks

## Stap 1: Maak het fruit schoon

Maak de ananas en watermeloen schoon en snijd in plakken. Dep het daarna goed droog, zodat de chocolade goed aan het fruit blijft plakken. Laat het fruit tot gebruik onder keukenpapier liggen zodat het fruit echt goed droog wordt. Als je dit niet doet, blijft de gesmolten chocolade en deco melts niet goed hechten.

## Stap 2: Smelt de chocolade melts

Smelt 280 gram van de FunCakes Chocolade Melts puur in de magnetron, zoals is aangegeven op de verpakking. Als de chocolade helemaal gesmolten is, voeg je de rest van de chocolade melts toe en laat je dit oplossen in de warme chocolade. Daarna ga je de chocolade tempereren, zodat het mooi hard word en gaat glimmen na het opstijven. Doe de thermometer in de chocolade en roer af en toe tot de temperatuur naar 31 graden is gezakt.

## Stap 3: Dip het fruit in de gesmolten chocolade

Steek de bananen en watermeloen op stokjes en dip het fruit in de chocolade. Bestrooi daarna gelijk met strooisels, zodat de strooisels goed blijft plakken aan het fruit. Leg het daarna op een plaat bedekt met bakpapier en laat daarna opstijven in de koelkast.

## Stap 4: Smelt de deco melts

Smelts de FunCakes Deco Melts in de magnetron zoals is aangegeven op de verpakking. Dip daarna het fruit op dezelfde manier als in stap 3, in de deco melts. Hierbij is het ook belangrijk dat je het



fruit gelijk bestrooit met strooisels. Laat deze daarna ook in de koelkast opstijven.

**Stap 5: Geniet van deze heerlijke Zomerse Fruit Gedipt in Chocolade en deel uit!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes*