



Aardbeien met witte chocolade

Op zoek naar een frisse en leuke traktatie? Deze met witte chocolade omhulde aardbeien zijn perfect voor de zomer, Halloween of Summerween. Ze zijn net zo mooi als lekker en altijd een succes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
9,25 €



FunCakes Deco Melts Snow White 250g

F25100
4,55 €



FunCakes Deco Melts Violet 250g

F25145
4,55 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Couteaux Sanglants Halloween set/10

F50735
8,09 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
30x30cm pk/50

F83465
4,49 €

Ingrediënten

- 520 g FunCakes White Chocolate Melts
- 125 g FunCakes White Deco Melts
- 75 g FunCakes Purple Deco Melts
- FunCakes Halloween chocolade decoratie (mes)
- Grote verse aardbeien

Benodigheden

- FunCakes wegwerp spuitzakken
- FunCakes bakpapier
- Digitale keukenthermometer

Stap 1: Aardbeien voorbereiden

Was de aardbeien zorgvuldig en droog ze goed af met keukenpapier. Ze moeten volledig droog zijn zodat de chocolade goed hecht.

Stap 2: Witte chocolade tempereren

Smelt 500 g FunCakes White Chocolate Melts au bain-marie of in de magnetron volgens de verpakking. Laat de chocolade afkoelen tot ongeveer 41°C. Voeg de resterende 20 g chocolade toe en roer tot alles volledig gesmolten is. Laat vervolgens verder afkoelen tot ongeveer 27-28°C, de ideale verwerkingstemperatuur. Goed getempereerde chocolade wordt mooi glanzend en knapperig na het opstijven. Zonder tempereren kan de chocolade dof worden en zachter blijven, maar de smaak blijft hetzelfde.

Stap 3: Aardbeien dippen

Dompel de aardbeien in de chocolade en laat de bovenkant vrij (hier komt later de decoratie). Laat overtollige chocolade uitlekken en leg ze op bakpapier. Laat opstijven in de koelkast. Voor een intensere paarse kleur kun je extra paarse Deco Melts toevoegen.

Stap 4: Decoreren

Smelt de paarse Deco Melts en doe ze in een spuitzak. Knip een klein puntje af en maak een zigzagpatroon over de aardbeien.

Stap 5: Afwerking

Maak voorzichtig een klein sneetje in de onbedekte bovenkant van de aardbei met een scherp mes. Plaats hierin de chocolade mes-decoratie. Serveer elke aardbei in een mini cupcakevormpje.