



## Deco Melts Bonbons met vulling

Deze heerlijke Deco Melts Bonbons met vulling zijn de perfecte traktatie voor jezelf of om cadeau te geven! De bonbons zijn gemaakt van de FunCakes Deco Melts Chocosmaak en gevuld met de onweerstaanbare Premium Spreads. Volg de stappen en maak eenvoudig deze overheerlijke choco treats!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Saveur Choco  
Foncé 250g

F25340  
4,99 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante  
Biscuits Noirs 250g

F55005  
6,89 €



FunCakes Pâte à Tartiner Chocolat  
Blanc Croquant Cookie 250g

F55015  
6,89 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante  
Pistache 250g

F55025  
11,29 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé  
25x25cm pk/50

F83460  
3,95 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41  
5,85 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante  
Gaufre Choco 250g

F55000  
6,89 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante  
Biscuits Spéculoos 250g

F55010  
6,89 €



FunCakes Pâte à Tartiner Crème  
Chocolat au Lait 250g

F55020  
6,89 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,25 €



Silikomart Moule en Silicone 3D  
Chocolates Kono

SCG20  
7,72 €

## Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts - Donkere Chocosmaak 250 g a 350 g
- FunCakes Cream Crunch Speculoos Cookies Spread
- FunCakes Cream Crunch Chocowafer Spread
- FunCakes Cream Crunch Black Cookies Spread
- FunCakes Cream Milk Choconut Spread
- FunCakes Cream Crunch White Choconut Spread
- FunCakes Cruncy Pistachio Spread

## Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 30 cm
- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm (om spuitzakjes van te vouwen voor de vulling)
- Silikomart Chocolate Mould Kono
- PME Plain Edge Side Scraper

## Stap 1: Verwarm de Deco Melts Chocosmaak

Verwarm de FunCakes Deco Melts Donkere Chocosmaak volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron. Leg daarna een vel bakpapier op het aanrecht.

## Stap 2: Maak de bonbons

Doe de gesmolten melts in een spuitzak en knip er een klein puntje af. Vul de mal helemaal met melts, schud de mal heel licht heen en weer zodat er eventueel luchtbelletjes naar boven komen en laat daarna even 1 minuut staan. Schud hierna de mal leeg boven het vel bakpapier en schraap de bovenkant schoon met de side scraper. Zet de mal in de koelkast en laat opstijven (10-15 minuten).

Laat de melts op het bakpapier hard worden en doe het terug in het schaaltje bij de rest van de gesmolten Deco Melts.

## Stap 3: Vul de bonbons

Maak van driehoeken bakpapier 6 spuitzakjes of gebruik de wegwerp spuitzakken. Doe in elke zak een beetje smaak spread en vul hiermee de bonbons. Zorg ervoor dat de vulling NIET boven de rand uitkomt! Tik de mal even licht op tafel zodat de vulling een gladde spiegel krijgt.

## Stap 4: Maak de bonbons af

Verwarm de Deco Melts totdat het weer mooi vloeibaar is, doe dit opnieuw in een spuitzak en vul de bovenkant van de bonbons op met een laagje melts. Laat dit weer 10-15 minuten opstijven in de koelkast. Haal voorzichtig de bonbons uit de mal.

## Stap 5: Deel deze heerlijke gevulde bonbons uit of trakteer jezelf ermee!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*