



Truffel paaseieren

Wat is er leuker dan met Pasen zelfgemaakte chocolade-eieren op tafel te zetten? Deze truffel chocolade-eieren zijn heerlijk romig en versierd met vrolijke sprinkles. Ze zien er feestelijk uit, smaken verrukkelijk en zijn ook nog eens superleuk om te maken! Perfect voor bij de koffie, als traktatie of om cadeau te geven.

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts - Saveur Choco
Foncé - 250g

F25340
4,79 €



FunCakes Medley Paillettes Happy 65 g

F51290
3,15 €



Colour Mill Choco Drip 125g - Baby
Pink

EU125BPK
8,99 €



Colour Mill Choco Drip 125g - Yellow

CD125YLW
8,99 €



FunCakes Mélange D'oeufs Pastel 60 g

F53075
3,39 €



Colour Mill Choco Drip 125g -
Chocolate

EU125CHO
8,99 €



Colour Mill Choco Drip 125g - Green

CD125GRN
8,99 €



Wilton Moule à Bonbons 3D Cavity Egg

129001602
3,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts - Donkere Chocosmaak - 250 g
- FunCakes Pastel Egg Mix
- FunCakes Sprinkle Medley Happy
- Colour Mill Choco Drip 125 g - Chocolate
- Colour Mill Choco Drip - Baby Pink
- Colour Mill Choco Drip - Yellow
- Colour Mill Choco Drip - Green
- 125 ml slagroom
- 20 g roomboter

Benodigheden

- Wilton 3D Ei Candy Mold

Stap 1: Maak het truffelmengsel

Snijd de boter in blokjes. Smelt de FunCakes Deco Melts zoals staat aangegeven op de verpakking, samen met de boter en slagroom. Zorg dat alles goed gesmolten is en meng tot een geheel. Dek daarna het mengsel af en laat het 30 minuten afkoelen op kamertemperatuur.

Stap 2: Maak de eieren

Vul de Wilton 3D Ei Candy Mold met je truffelmengsel en zet hem twee uur in de koelkast om op te stijven. Haal daarna de halve eieren uit de koelkast om de twee helften op elkaar te gaan plakken.

Laat de ene helft van een ei in de vorm zitten, haal de andere helft uit de vorm, en maak de binnenkant van deze helft warm zodat het truffelmengsel weer een beetje smelt. Dit kan je doen door de bolle kant van een lepel onder de warme kraan te houden, en daarna over de binnenkant van het halve ei te wrijven.

Leg daarna een tandenstoker op de helft die nog in de vorm zit, en zorg dat hij aan de onderkant uitsteekt, zodat je hem daar mee vast kunt houden. Leg de andere helft van het ei hier bovenop zodat de twee helften vastplakken. Herhaal dat met de rest van de eieren. Zet ze nog een uur in de koelkast.

Stap 3: Tijd om te decoreren!

Haal je eieren uit de koelkast. Verwarm de Colour Mill Choco Drip die je als basiskleur wil gebruiken, zoals aangegeven op de verpakking, en giet het in een glas of schaaltje.

Houd je ei vast met de tandenstoker en dompel het ei in de Choco Drip. Haal je ei er langzaam weer uit in een draaiende beweging, zodat de Choco Drip er gelijkmatig afdruipt. Leg het ei pas neer als het hard genoeg is.

Smelt nu je Colour Mill Choco Drip kleuren die je als decoratie wil gebruiken en houd in het flesje. Decoreer je eieren zoals jij dat mooi vindt en maak ze daarna af met de FunCakes Pastel Egg sprinkles en/of de FunCakes Sprinkle Medley Happy.



Dit recept wordt medemogelijk gemaakt door Colour Mill.