



## Chocolademousse Bolstaartjes

Maak deze heerlijke Chocolademousse Bolstaartjes zonder gebruik te maken van een oven! In de binnenkant zit heerlijke Callebaut Chocolate Mousse met Chocolate Ganache van FunCakes, overgegoten met Mirror Glaze en Witte Ganache. Heerlijk voor de echte chocolade liefhebber.

## Boodschappenlijstje



**Callebaut Mousse au Chocolat Lait  
800g**  
CB239126  
21,55 €



**FunCakes Mix pour Enchanted Cream®  
450g**  
F10130  
7,35 €



**FunCakes Ganache Prête à l'Emploi  
Chocolat Noir 260g**  
F54735  
6,99 €



**FunCakes Ganache Prête à l'Emploi  
Chocolat Blanc 260g**  
F54740  
6,99 €



**FunCakes Nonpareils Argent-Blanc 80g**  
F51550  
2,85 €



**Silikomart Moule en Silicone Semisfera  
Ø6cm**  
SF003  
13,79 €



**Silikomart Moule en Silicone Semisfera  
Ø3cm**  
SF006  
13,79 €



**FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10**  
F85110  
3,89 €



**Wilton Douilles Open Star #1M**  
02-0-0151  
2,35 €



**ScrapCooking Grille de  
Refroidissement 25x40cm**  
SC5185  
12,35 €

## Ingrediënten

- Callebaut Chocolade Mousse Melk 400 g
- FunCakes Mirror Glaze
- FunCakes Ready To Use Ganache Witte Choco
- FunCakes Ready To Use Ganache Dark Choco
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 g
- FunCakes Musketzaad Zilver-Wit
- 500 ml + 75 ml melk
- Maria biscuitjes
- Druiven

## Benodigheden

- FunCakes spuitzakken 41cm
- Silikomart Siliconen Vorm Halve Bollen Ø6cm
- Silikomart Siliconen Vorm Halve Bollen Ø3cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- ScrapCooking Afkoelrooster 25 x 40 cm Mintgroen

## Stap 1: Bereid de Funcakes Dark Ganache

Verwarm wat van de FunCakes Dark Ganache in de magnetron gedurende 1 minuut op 340W of verwarm bain-marie om de goede consistentie te krijgen. Spuit de ganache met behulp van een spuitzak in de Siliconen Vorm Halve Bollen Ø 3cm en zet in de vriezer.

*Tip: Doe deze stap een dag van tevoren zodat je zeker weet dat de ganache goed bevroren is.*

## Stap 2: Vul de chocolade boltaartjes

Doe 400g Callebaut Chocolade Mousse Melk samen met 500 ml melk in een mengkom en klop de mousse op hoge snelheid op. Vervolgens doe je dit in een spuitzak, knip er een puntje af en vul de Siliconen Vorm Halve Bollen van 6 cm met de mousse en duw de bevroren FunCakes Dark Ganache bollen erin. Dek dit af met een Maria biscuitje en zet het een nacht in de vriezer.

## Stap 3: Maak de Enchanted Cream

Maak 75 g FunCakes Enchanted Cream aan met 75 ml melk volgens de aanwijzing op de verpakking en doe het in een spuitzak met het mondje #1M.

## stap 4: Decoreer de Chocolademousse Boltaartjes

Haal de bevroren halve bollen met mousse uit de mal en zet ze op een verhoogd taartrooster. Je kunt het taartrooster bijvoorbeeld verhogen met koekjes uitstekers. Verwarm de FunCakes Ganache Witte Choco in de magnetron volgens de aanwijzingen en giet dit over de helft van de bevroren bollen mousse. Verwarm vervolgens de FunCakes Mirror Glaze 10 tot 15 seconden in de magnetron en giet dit over de overige bevroren mouse bollen. Laat dit even uitdruipen.

Spuit op de chocolademousse boltaartjes een toefje van Enchanted Cream en steek er twee halve druifjes in. Zet in de koelkast totdat je ze gaat gebruiken, zodat ze gaan ontdooien. Strooi vlak voor



het serveren wat musketzaadjes er overheen.

**stap 5: Geniet van jouw Chocolademousse boltaartjes!**