



## Kerst Chocolate Bark

Deze witte chocolade bark is de droom van elke chocolade liefhebber! Met dit recept maak je gemakkelijk een Kerst Chocolate Bark om te delen tijdens de gezellig kerstdagen. De chocolade bark is gemaakt van heerlijke FunCakes Chocolade Melts en versiert met FunCakes sprinkles en lekkere candy canes! Ook heel erg leuk als kerst activiteit samen met kinderen.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc  
350g

F30115  
9,25 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre  
Cristaux de glace blancs set/12

F50270  
3,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre  
Noël set/12

F50250  
4,49 €



FunCakes Sprinkle Medley Frosty 65g

F51375  
3,29 €

## **Ingrediënten**

- FunCakes Chocolade Melts Wit 600 g
- FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken Wit
- FunCakes Sprinkle Medley Frosty
- FunCakes Suikerdecoratie Kerstmis
- Candy canes

## **Benodigheden**

- Spatel
- Bakpapier

### **Stap 1: Smelt de FunCakes Chocolade Melts**

Smelt 600 gram FunCakes Chocolade Melts au bain marie of in de magnetron. Bereidingswijze magnetron: Doe de FunCakes Chocolade Melts Wit in een magnetron geschikte kom. Smelt op maximaal vermogen ( $\pm 800W$ ) in de magnetron. Roer elke 15/20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade helemaal gesmolten is. Let op dat er geen water bij komt!

### **Stap 2: Giet de gesmolten chocolade op bakpapier**

Bekleed een bakplaat met een velbakpapier. Giet daarna de gesmolten chocolade op het bakpapiertje en verdeel met een spatel de gesmolten chocolade over het bakpapiertje.

### **Stap 3: Decoreer de chocolade bark**

Decoreer de gesmolten chocolade gelijk met de candy canes, de FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken Wit, de FunCakes Sprinkle Medley Frosty en de FunCakes Suikerdecoratie Kerstmis. Laat de chocolade bark goed opstijven in de koelkast om een mooie glans om de chocolade te krijgen.

**Stap 4: Haal de Kerst Chocolade Bark uit de koelkast en breek hem in stukjes. Zo kan je optimaal genieten van een stukje!**