



Hot Choco Bombs

Hot Chocolate Bombs zijn helemaal in deze winter! Je maakt er jouw eigen, bijzondere warme mok chocolademelk mee! Doe een heerlijke, zelf gemaakte choco bomb in de warme melk en smullen maar! Extra leuk is dat de choco bombs allemaal een verrassende vulling hebben. Zo kan je de choco bombs vullen met marshmallow of andere lekkernijen. Ga snel aan de slag met dit super makkelijke en leuke recept van FunCakes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
13,13 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
12,28 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
11,89 €



FunCakes Deco Melts -Bleu ciel- 250g

F25160
3,78 €



FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g

F51505
2,25 €



FunCakes Nonpareils Blanc 80g

F51515
2,25 €



FunCakes Micro Guimauves 50 g

F51105
2,42 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Golden Ginger

F41095
3,31 €



Silikomart Moule Demi-sphère Ø6cm

SF003
11,72 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
2,68 €



Patisse Pinceau en Bois -1,5cm-

P02420
1,78 €



Wilton Set de Pinceaux à Poudre (x2)

02-0-0205
7,18 €

Ingrediënten voor Hot Choco Bombs

- 350 g FunCakes Chocolate Melts Puur
- 350 g FunCakes Chocolate Melts Melk
- 350 g FunCakes Chocolate Melts Wit
- FunCakes Mini Marshmallows
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Musketzaad Brons
- FunCakes Musketzaad Licht Roze
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Musketzaad Parelmoer Wit
- FunCakes Mini Chocolate Rocks Melk
- FunCakes Sprakle Dust Golden Ginger
- FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken
- FunCakes Micro Marshmallows
- Nesquik
- Nutella

Overige benodigheden voor Hot Choco Bombs

- FunCakes spuitzakken
- Wilton Poederkwasten Set/2
- Silikomart Semisfera Mould
- Patisse Houten Kwastje -1,5cm
- Pan
- Bakplaat

Stap 1: Smelt de chocolade voor de Hot Chocolate Bombs

Smelt de FunCakes Chocolade Melts zoals is aangegeven op de verpakking en smeer met behulp van de bakkwast de mal met een goede laag chocolade in en laat dit hard worden in de koelkast. Herhaal dit zeker nog 2 a 3 keer totdat je een stevige chocolade laag hebt. Doe dit met alle 3 de smaken melts.

Stap 2: Vul de Hot Chocolate Bombs

Zet een pan op het vuur met een klein laagje water en leg hier een metalen bakplaat op. Haal de halve ballen voorzichtig uit de mal en haal de halve bollen voorzichtig over de warme plaat zodat je een mooie strakke plakrand krijgt. Let er wel op dat je dit niet meteen met alle helften doet, je moet de ballen eerst vullen voordat je het andere deel erop plakt. Doe wat nutella in een spuitzak en spuit een klein toefje in een halve bal, doe er een flinke schep nesquik en een klein handje FunCakes Mini marshmallows bij. Haal de andere helft van de bal over de warme plaat en leg dit direct op de gevulde helft. Laat dit hard worden in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de Hot Chocolate Bombs

Natuurlijk kan je de Hot Chocolate Bombs geheel naar eigen wens decoreren. Mocht je toch wat inspiratie zoeken, dan kan je de volgende decoratie tips aanhouden:

Hot Chocolate Bomb Puur: Met de grote kwast poeder je wat ballen met de FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud en drizzle je hier wat pure chocolade overheen. Decoreer direct met roze, brons en gouden musket. Laat hard worden in de koelkast.

Hot Chocolate Bomb Melk: Smeer de hele buitenkant van de bal in met gesmolten chocolade en rol ze door de FunCakes Mini Chocolade Rocks Melk. Laat hard worden in de koelkast.

Hot Chocolate Bomb Wit: Smelt wat blauwe FunCakes Deco Melts zoals is aangegeven op de verpakking en drizzle dit over de ballen. Decoreer direct met brons en parelmoer musket. Plak met wat melts een sneeuwvlok op de bal. Laat opstijven in de koelkast.