



Chocolade marshmallows met frambozen

Maak deze prachtige chocolade marshmallows met frambozen! Ideaal als kleine traktaties bij de koffie, maar ook leuk als onderdeel van een sweet table of als dessert.

Boodschappenlijstje



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 4 cm

K052215
2,09 €

Overige benodigdheden:

- Frambozen
- Bakpapier

Maak de marshmallows volgens het [basisrecept](#) of gebruik kant en klare marshmallows.

Smelt circa 170 gram chocolade melts in de magnetron of au bain-marie. Als het geheel goed gesmolten is, roer je er 80 gram melts doorheen om de chocolade af te laten koelen tot circa 30°C. Doop voorzichtig de marshmallows er geheel in en laat ze hard worden.

Vul een spuitzak met twee eetlepels chocolade en knip daar een klein puntje af. Spuit hiermee lussen van chocolade op een vel bakpapier. Laat dit goed uitharden.

Smelt daarna 100 gram witte chocolade, op dezelfde wijze als de melkchocolade. Vul een spuitzak met de chocolade en knip er een puntje af. Spuit nu ruitjes op de met chocolade bedekte marshmallows. Dit gaat makkelijker als je de marshmallows op een stokje/vorkje prikt. Laat de ruitjes goed uitharden.

Plak de chocolade lussen en de frambozen met een beetje gesmolten chocolade voorzichtig op de marshmallows.

Eet smakelijk!

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.