



Gedecoreerd Paasei

Verras je familie en vrienden deze Pasen met een prachtige chocolade paasei versiert met diverse soorten decoraties. Versier het ei met verschillende kleurtjes icing en marsepein decoraties. Maak de paasei helemaal af met verschillende kleuren musketzaad. Lees de stap voor stap instructies en decoreer een heerlijke chocolade ei als traktatie voor Pasen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
11,85 €



FunCakes Décors en Sucre Petites
Fleurs Set/32

F50170
3,60 €



FunCakes Nonpareils Pastel 80 g

F51630
2,65 €



FunCakes Food Colour Paste Green 30
g

F45060
2,55 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte-
Vert Feuille - 28g

04-0-0047
2,60 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
6,05 €



Wilton Douille #003 Round Carded

02-0-0154
1,65 €



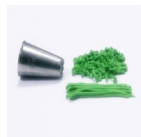
Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Cake Star Mould Cracked Half Egg
Large set/2

C84833
9,10 €



JEM Small Hair/Grass Multi-Opening
Nozzle #233

NZ233
1,40 €

Ingrediënten

- Funcakes Chocolade Melts Melk 350 g
- Funcakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen
- Funcakes Musketzaad Pastel
- Funcakes Eetbare Kleurstof Pasta Groen
- Wilton Eetbare kleurstof Bladgroen - Icing Color
- Renshaw Royal Icing
- PME Piping Gel

Benodigheden

- Funcakes Vetvrij Karton -Rond - 20 cm pk/5
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Cake Star Chocolade Mal Paasei Groot Set/2
- JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233

Stap 1: Maak de smeltchocolade

Doe de melts in een voor de 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 opgelost is. Let op dat er geen water bij komt!

Stap 2: Bereid de Mal

Smeer een dun laagje gesmolten chocolade in de vorm met de achterkant van een lepel. Draai de mould ondersteboven en plaats deze in de koelkast op vetvrij papier voor 5 minuten. Laat de chocolade stollen. Herhaal dit tot de gewenste dikte is bereikt. Als de chocolade goed is uitgehard, kun het chocolade ei gemakkelijk uit de mould gehaald worden. Zorg dat het grote ei rechtop blijft staan.

Stap 3: Bereid de Icing

Verwijder het deksel en roer voor gebruik goed door met een lepel om eventuele luchtballen in het product eruit te kloppen. Plaats het deksel onmiddellijk terug als je klaar bent om te voorkomen dat het product uitdroogt. Voeg naar wens de kleurstof toe van Wilton of Funcakes.

Stap 4: Decoreer de Paasei

Plaats de adaptor op de spuitzak met spuitmondje 3 en vul deze met icing. Spuit de takjes in het ei. Voor het spuiten van de blaadjes maak je gebruik van spuitmondje 352. Houd het spuitmondje rechtop en spuit langzaam het blaadje. Hoe langzamer je de spuitzak opzij trekt, hoe breder het blaadje zal worden. Plak er hierna meteen een bloemetje op.

Stap 5: Spuit het gras

Voor het gras maak je gebruik van spuitmondje 233. Hou de spuitmond vlak boven de plek waar het gras moet komen en knijp in de spuitzak en beweeg deze langzaam omhoog. Plak de kuikentjes en eventueel de paaseitjes met een beetje icing in het ei.

Stap 6: Randen decoreren

Als de icing een beetje gedroogd is, smeer je de rand van het ei in met piping gel. Strooi het musketzaad op een plat bord en druk de rand van het ei er voorzichtig in. Plak daarna met een beetje icing het duifje er op. Smeer het onderbord in met groene icing en plak het ei er op. Decoreer het onderbord als je wilt met nog wat kleinere eitjes.

Stap 7: Geniet van een heerlijke Gedecoreerd Paasei!