



## Deco Melts Bonbons met vulling

Deze heerlijke Deco Melts Bonbons met vulling zijn de perfecte traktatie voor jezelf of om cadeau te geven! De bonbons zijn gemaakt van de FunCakes Deco Melts Chocosmaak en gevuld met de onweerstaanbare Premium Spreads. Volg de stappen en maak eenvoudig deze overheerlijke choco treats!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts - Saveur Choco Foncé - 250g

F25340  
4,79 €



Pâte à tartiner FunCakes - Biscuits noirs croustillants 250 g

F55005  
6,89 €



Pâte à tartiner FunCakes - Choconut blanc croustillant 250 g

F55015  
6,89 €



Pâte à tartiner FunCakes - Pistache croustillante 250 g

F55025  
11,29 €



FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50

F83460  
3,95 €



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41  
5,49 €



Pâte à tartiner FunCakes - Gaufrettes au chocolat croustillantes 250 g

F55000  
6,89 €



Pâte à tartiner FunCakes - Biscuits spéculoos croustillants 250 g

F55010  
6,89 €



Pâte à tartiner FunCakes - Choconut au lait 250 g

F55020  
6,89 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100  
3,15 €



Silikomart Moule à Chocolat Kono

SCG20  
10,29 €

## Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts - Donkere Chocosmaak 250 g a 350 g
- FunCakes Cream Crunch Speculoos Cookies Spread
- FunCakes Cream Crunch Chocowafer Spread
- FunCakes Cream Crunch Black Cookies Spread
- FunCakes Cream Milk Choconut Spread
- FunCakes Cream Crunch White Choconut Spread
- FunCakes Cruncy Pistachio Spread

## Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 30 cm
- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm (om spuitzakjes van te vouwen voor de vulling)
- Silikomart Chocolate Mould Kono
- PME Plain Edge Side Scraper

## Stap 1: Verwarm de Deco Melts Chocosmaak

Verwarm de FunCakes Deco Melts Donkere Chocosmaak volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron. Leg daarna een vel bakpapier op het aanrecht.

## Stap 2: Maak de bonbons

Doe de gesmolten melts in een spuitzak en knip er een klein puntje af. Vul de mal helemaal met melts, schud de mal heel licht heen en weer zodat er eventueel luchtbelletjes naar boven komen en laat daarna even 1 minuut staan. Schud hierna de mal leeg boven het vel bakpapier en schraap de bovenkant schoon met de side scraper. Zet de mal in de koelkast en laat opstijven (10-15 minuten).

Laat de melts op het bakpapier hard worden en doe het terug in het schaaltje bij de rest van de gesmolten Deco Melts.

## Stap 3: Vul de bonbons

Maak van driehoeken bakpapier 6 spuitzakjes of gebruik de wegwerp spuitzakken. Doe in elke zak een beetje smaak spread en vul hiermee de bonbons. Zorg ervoor dat de vulling NIET boven de rand uitkomt! Tik de mal even licht op tafel zodat de vulling een gladde spiegel krijgt.

## Stap 4: Maak de bonbons af

Verwarm de Deco Melts totdat het weer mooi vloeibaar is, doe dit opnieuw in een spuitzak en vul de bovenkant van de bonbons op met een laagje melts. Laat dit weer 10-15 minuten opstijven in de koelkast. Haal voorzichtig de bonbons uit de mal.

## Stap 5: Deel deze heerlijke gevulde bonbons uit of trakteer jezelf ermee!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*