



Gedipte Toffee en Chocolade Appels

Maak deze Gedipte Toffee en Chocolade appels om je gasten te verrassen, of om er natuurlijk lekker zelf van te smullen! Het recept is erg eenvoudig om te maken en ze zien er ook nog eens geweldig uit! Een eenvoudige maar heerlijke traktatie, die ook nog eens enigzins gezond is.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
9,25 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €



FunCakes Deco Melts Saveur Caramel
250g

F25310
4,75 €



FunCakes Nonpareils Bronze 80g

F51595
2,99 €



FunCakes Nonpareils Or 80g

F51985
2,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Deco Melts - Toffeesmaak
- 500 g FunCakes Chocolade Melts Wit
- 125 g FunCakes Chocolade Melts Puur
- FunCakes Musketzaad Brons
- FunCakes Musketzaad Goud
- Rode en groene appels

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- FunCakes Taartlint Goud 15 mm
- Wilton Bakpapier Rol
- Dikke houten BBQ prikkers

Stap 1: Was de appels goed af!

Was de appels grondig en droog ze daarna goed af. Verwijder de steeltjes van de appels en steek een houten BBQ prikker in de appels. Doe daarna wat van de twee kleuren musketzaad in een bakje met een ruime opening. Zodat de onderkant van de appels goed in het bakje passen.

Stap 2: Verwarm de FunCakes Chocolade Melts en de FunCakes Deco Melts

Verwarm de 500 g FunCakes Chocolade Melts Wit en de 500 g FunCakes Deco Melts Toffeesmaak volgens aanwijzing op de verpakking en dip de appels in de gesmolten melts. Zet de appels daarna op een bakplaat bekleed met bakpapier en zet ze 15 minuten in de koelkast, zodat de Melts hard worden.

Dip hierna de appels nog een keer in de melts. Laat ze goed uitdruipen en dip de onderkant van de appels in de musketzaad. Zet ze terug op het bakpapier en zet weer voor 15 minuten terug in de koelkast.

Stap 3: Versier de appels met een drizzle van FunCakes Chocolade Melts Puur

Verwarm 125 g FunCakes Chocolade Melts Puur volgens de aanwijzingen op de verpakking en doe ze in een spuitzak. Knip een punt af en drizzle dit over een deel van de appels. Laat dit weer opstijven in de koelkast.

Strik een lintje om de houten prikkers en bewaar de appels buiten de koelkast.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.