



Sint Candybark

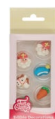
Deze Sint Candybark is een enorme chocolade reep met kruidnoten, snoepjes en marsepeinen figuurtjes. Perfect voor Sinterklaas avond om met het hele gezin op te smikkelen. In dit recept van Deleukstetaartenshop leggen we je precies uit hoe je deze Sint Candybark maakt!

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Saint-Nicolas set/12

F50265
3,59 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Chocolade Melts Puur
- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas
- Smarties
- Tumtum
- Kruidnoten

Overige benodigdheden

- Bakpapier
- Bakplaat
- Spatel

Stap 1: Smelt langzaam de Chocolade Melts

Doe 600 gram pure chocolade melts in een schaal en smelt het in de magnetron. Laat het niet te heet worden! Het beste is als je met tussenpozen de magnetron aanzet en af en toe de chocolade even doorroert. Herhaal dit tot de chocolade bijna gesmolten is. De klontjes die nu nog zichtbaar zijn roer je met een garde weg in de warme chocolade.

Stap 2: Stort de chocolade op een bakplaat

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier en stort de gesmolten chocolade er op. Decoreer het meteen met de sint figuren, candy eyeballs, en de snoepjes en kruidnootjes. Laat opstijven in de koelkast om een mooie glans op de chocolade te krijgen.