



Fruit pops

Chocolade en fruit, een heerlijke combinatie! In dit recept maken we fruit pops die we dopen in melkchocolade. Deze pops zijn ideaal als traktatie.

Boodschappenlijstje



Wilton Poches à Douille Jetables 30cm
pk/12

03-3111
6,05 €



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,55 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
9,25 €



FunCakes Deco Melts Saveur
Framboise 250g

F25315
4,75 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait
350g

F30110
9,69 €

Overige benodigdheden:

- Diverse soorten fruit, zoals appel, kiwi en aardbei
- Bakpapier
- Glas

Maak het fruit schoon en snij het in partjes. Prik de lollipop stokjes in het fruit en plaats ze op een rooster. Dep het fruit droog met een stukje keukenpapier of een theedoek.

Smelt 150 gram melk chocolade in de magnetron (400 watt). Als de chocolade bijna gesmolten is, haal je het bakje uit de magnetron en blijf je roeren tot alle chocolade is gesmolten. Je kunt de chocolade ook smelten in een chocolade smelter.

Doop het fruit in de gesmolten chocolade en laat ze staand in een glas hard worden. Smelt nu 100 gram witte chocolade en 100 gram frambozen Deco Melts. Vul twee spuitzakken met de chocolade en knip er een puntjes vanaf.

Leg de fruit pops op een stukje bakpapier en maak met de chocolade zigzag bewegingen er overheen.

Eet smakelijk!