



Marsepeinen Bonbons

Altijd al je eigen marsepeinen bonbons willen maken? Met de aanwijzingen in ons recept maak je ze gemakkelijk zelf met de FunCakes marsepein. Maak van verschillende kleuren marsepein overheerlijke bonbons! Wil je liever een echte bonbon smaak, doop dan je bonbons in gesmolten FunCakes chocolade melts.

Boodschappenlijstje



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique

15cm

PP85

4,45 €

Kneed de marsepein goed door en maak rolletjes van circa 10 cm lang en 3 mm doorsnede. Voor de bloemetjes start je met een rolletje geel. Neem dan 5 rolletjes blanke of witte marsepein en duw die aan een kant plat, zodat het driehoekjes worden. Verder heb je nog 5 rolletjes roze nodig. Plaats nu om en om een roze rolletje en een blank/wit driehoekje (met het puntje naar het gele midden) tot er 5 rolletjes roze en 5 blank/witte vormpjes omheen zitten. Druk voorzichtig aan. Rol nu een plakje rode marsepein dun uit, 10 cm lang en circa 8 cm breed en doe dat om het bloemetje heen. Druk overal goed aan en rol even over je werkblad, zodat het een mooi rond rolletje is. Snij er met een scherp mes plakjes van en de bloemetjes zijn klaar. Op dezelfde manier kun je verschillende kleuren bloemetjes maken.

Je kunt ook twee of drie kleuren uit rollen tot een plakje. Stapel de plakjes op elkaar en rol samen op tot een spiraal van kleuren ontstaat. Voor de echt bonbon smaak smelt je de chocolade melts en doop je de marsepeinen blokjes erin. Laat ze uitharden op een rooster. Eet smakelijk!