

JUWELENBONBONS

WAT HEB JE NODIG

- ★ Smeltchocolade
- ★ Marsepein in 4 kleuren
- ★ Suikerparels
- ★ Glazuur
- ★ Deegroller
- ★ Vork
- ★ Bakpapier



ZO MAAK JE HET



1 Rol de verschillende kleuren marsepein uit en stapel ze op elkaar. Als het te dik is, kun je de stapel nog een keer uitrollen



2 Snijd de marsepein in blokjes en maak vervolgens van elk blokje een vormpje.



3 Smelt de chocolade au bain-marie. Dat betekent een bakje in een pan met heet water op het vuur.



4 Prik de marsepeinen vormpjes aan een vorkje en doop ze in de chocolade.



5 Laat de bonbons op een bakpapiertje drogen tot ze hard zijn.



6 Als de bonbons helemaal droog zijn, kun je met glazuur de suikerparels erop plakken.

