

Chocolade Paddenstoeltjes / Chocolate Mushrooms



Boodschappenlijstje

100 gram Tony Chocolonely's witte chocola

50 gram Tony's melkchocolade

50 gram Tony's pure chocolade

druppels rode voedingskleurstof

witte sprinkels

Zo maak je chocolade paddenstoeltjes

Smelt de witte chocolade au bain marie.

Neem de chocolade van de pan als het begint te smelten, roer het even door!

Schep kleine hoopjes witte chocola op bakpapier en wrijf de chocola een beetje uit (zie foto).

Kleur de rest van de chocola roze/rood en maak op dezelfde manier hoeden.

Strooi er witte sprinkels op en laat de chocolade 2 - 3 uur harden in de ijskast.

Terwijl de witte chocola hard wordt kun je ook nog puur/melk-paddenstoelen maken

Smelt de chocolade weer au bain marie, wij maken de stelen van pure chocolade.

Maak de hoeden van melkchocolade en duw ze aan de bovenkant wat omhoog.

Laat deze paddenstoelen ook 2 - 3 uur in de ijskast harden.

Chocolade Paddenstoeltjes / Chocolate Mushrooms



Shopping list

100 grams of Tony Chocolonely's white chocolate

50 grams of Tony's milk chocolate

50 grams of Tony's dark chocolate

drops of red food coloring

white sprinkles

How to make chocolate mushrooms

Melt the white chocolate au bain marie.

Take the chocolate off the pan when it starts to melt, give it a brief stir!

Scoop small heaps of white chocolate onto baking paper and rub the chocolate out a bit (photo).

Color the rest of the white chocolate pink / red and make hats in the same way.

Scatter white sprinkles on top and let the chocolate harden in the refrigerator for 2 - 3 hours.

While the white chocolate hardens, you can also make dark / milk mushrooms

Melt the chocolate au bain marie again, we make the stems from dark chocolate.

Make the hats out of milk chocolate and push them up a bit at the top.

Let these mushrooms also harden for 2 - 3 hours in the refrigerator.