

Halloween Chocolate / Halloween Chocolate



Boodschappenlijstje

180 gram Tony's chocolade, wit

oranje smarties

180 gram Tony's chocolade, melk

oranje sprinkeltjes

suikeroogjes en botjes

optioneel cellofaan en lintjes

Zo maak je Halloween Chocolate

Breng een laagje water aan de kook in een steelpan.

Zet er een vuurvast schaalje bovenop, laat het heet worden.

Hak de witte chocolade in kleine stukjes, doe ze in het schaalje op de steelpen.

Terwijl je wacht op de het smelten van de chocolade knippen je een stuk bakpapier op maat

Bekleed je bakvorm met bakpapier en stop de hoeken aan de buitenkant in.

Neem de chocola van het vuur, roer het stevig door en giet de chocolade in de vorm en beweeg hem rond.

Een chocolade tip! We kunnen het niet vaak genoeg zeggen:

Neem de chocolade van het vuur zodra het begint te smelten, roer het kort maar stevig door

Smelt de melkchocolade op dezelfde manier en giet het op de witte chocolade.

Beweeg de vorm in het rond om de hoeken te vullen en laat het even rusten.

Leg de versiering er voorzichtig op, strooi er spinkeltjes over en laat de chocola harden.

Snij de Halloween chocolade klein en verpak het eventueel mooi.

Halloween Chocolate / Halloween Chocolate



Shopping list

180g Tony's chocolate, white

180g Tony's chocolate, milk

sugar eyes and bones

orange smarties

orange sprinkles

optional cellophane and ribbons

How to make Halloween Bark

Bring a little water to a boil in a saucepan, place a fireproof dish on top and let it get hot.

Chop the white chocolate into small pieces, put them in the bowl on the saucepan.

While you wait for the chocolate to melt, cut a piece of baking paper to size

Line your baking mold with waxed paper and tuck the corners in on the outside.

Remove the chocolate from the heat, stir firmly, pour the chocolate into the mold and turn it around.

A chocolate tip! We can't say it often enough:

Remove the chocolate from the heat as soon as it starts to melt, stir it briefly but firmly

Melt the milk chocolate in the same way and pour it over the white chocolate.

Move the shape around to fill the corners and let it rest for a while.

Carefully place the decoration on top, scatter with sprinkles and let the chocolate harden.

Cut the Halloween Bark into smaller pieces and wrap it nicely, if you like.