

## Chocolade kerstkransjes / Chocolate Christmas Wreaths



### **Boodschappenlijstje**

250 gram Tony's chocolade (smaak naar keuze)

75 gram boter, kamertemperatuur

gekleurde sprinkeltjes

**Het recept is voor 12 stuks, meer als je de chocolaatjes kleiner maakt.** Het is ook leuk om de kerstkransjes van verschillende kleuren chocola te maken.

### **Zo maak je de chocolade kerstkransjes**

Leg een vel bakpapier op een plaat.

Breek de chocola in stukjes in een vuurvaste schaal en smelt de chocola au bain marie.

Klop intussen de boter romig.

Roer de gesmolten chocolade even door en neem ze van het vuur.

Voeg de romig geklopte boter aan de chocolade toe en roer het er goed door.

Zet de spuitzak in een hoog glas en vouw hem over de rand.

Schep de chocola in de spuitzak en draai de zak goed dicht.

Spuit er 12 mooi gelijke kransjes op de plaat met bakpapier.

Strooi er sprinkeltjes op en laat de kransjes in de ijskast opstijven.

## Chocolade kerstkransjes / Chocolate Christmas Wreaths



### Shopping list

250 grams of Tony's chocolate (taste of your choice)  
75 grams of butter, room temperature  
coloured sprinkles

**The recipe is for 12 pieces, more if you make the chocolates smaller.** It is also nice to make the Christmas wreaths from different colours of chocolate.

### How to make chocolate Christmas wreaths

Place a sheet of baking paper on a tray.

Break the chocolate into pieces in a fireproof dish and melt the chocolate au bain marie.

Meanwhile, beat the butter until creamy.

Stir the melted chocolate and remove it from the heat.

Add the creamy whipped butter to the chocolate and stir until well combined.

Place the piping bag in a tall glass and fold it over the edge.

Spoon the chocolate in the piping bag and twist the top of the bag closed.

Pipe 12 pretty, even wreaths on the baking paper on the tray.

Scatter coloured sprinkles on the wreaths and allow them to set in the refrigerator.