

## Zelf hocolade munten maken / Make your own Chocolate Coins



### **Boodschappen**

een bakvorm met ronde gaten  
1 reep (of meer ;) Tony's Choclonely,  
melk, puur en/of wit  
**optioneel:** slagroom

### **decoratie**

eetbare goudverf  
keuken-verfkwastje

### **Zo maak je zelf chocolade munten**

Breng een pan met een laagje water aan de kook, met een vuurvaste kom erop.  
Hak de chocolade in kleine stukjes, doe de chocolade in de kom en laat het smelten.  
Roer de chocolade kort door en roer er eventueel de slagroom door.

### **Zonder toegevoegde slagroom blijft de chocolade hard, door slagroom toevoegen wordt de structuur van de chocolade zachter**

Giet de chocolade in de vorm, laat het afkoelen en harden en druk de chocolade uit de vorm.  
Verf de chocolademunten goud met eetbare verf en laat de goudverf helemaal drogen.

---

### **Shopping list**

a baking mold with round holes  
1 bar (or more) Tony's Choclonely,  
milk, dark and / or white  
optional: 2 tablespoons double cream

### **decoration**

edible gold paint  
kitchen paint brush

### **How to make your own Chocolate Coins**

Bring a pan of water to the boil with a heatproof bowl on top.  
Chop the chocolate into small pieces, put the chocolate in the bowl and let it melt.  
Stir briefly and add the whipped cream if you're using any.

### **Without added whipped cream, the chocolate will eventually remain hard, with added double cream the structure of the chocolate becomes softer**

Pour the chocolate into the mould, let it cool and harden and press the chocolate out of the mould.  
Paint the chocolate coins gold with edible paint and let the gold paint dry completely.