



Bonbons

ongeveer 20 stuks



Voor ervaren bakkers



up to 40 Min.



Ingrediënten:

:

Bonbon- of fonduevork
Fijnmazig rooster

Voor bonbons:

100 ml slagroom
4 zakjes Dr. Oetker Glazuur Choco
1 pak Dr. Oetker Amandelspijs
2 tl cranberry- of kersenlikeur
0,5 zakjes Dr. Oetker Walnoten
50 g gedroogde cranberry's
Strooidecoratie naar keuze

1 Chocolade smelten:

Zet een kommetje op een pan met een laagje kokend water en verwarm hierin 100 ml slagroom. Hak de chocolade uit 2 zakjes chocoglazuur in stukjes, schep ze bij de warme room en laat het al roerend smelten. Roer de likeur erdoor. Laat het mengsel afkoelen en zet het 1/2 uur (niet langer) afgedekt, in de koelkast.

2 De bonbonvulling maken:

Mix, met de mixer met deeghaken, het amandelspijs los. Hak de walnoten grof, snijd de cranberry's wat kleiner. Meng noten en vruchtjes door het spijs. Klop het chocolademengsel met de mixer met garden in 2-3 minuten op de hoogste stand luchtig (het wordt dan lichter van kleur). Roer het door het spijsmengsel. Maak er walnootgrote bolletjes en leg deze 1 uur in de diepvries.

3 Bonbons maken:

Smelt de rest van de chocoglazuur en schenk het in een kommetje. Steek de bolletjes stuk voor stuk aan een fonduevork of bonbonvork en heel ze door het glazuur. Laat het even afdruppen, leg ze dan op een (fijnmazig) rooster. Leg als het glazuur nog zacht de bonbons een strooidecor naar keuze en druk deze wat aan. Neem de bonbons (met een plastic handschoen aan), van het rooster en leg ze op een stuk bakpapier. Laat ze verder opstijven.





Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Verpak de bonbons in een bewaardoosje tussen laagjes vloeipapier. Ook leuk als origineel cadeautje!

