

Chocoladebakjes

Wat voor ingrediënten heb ik nodig?

- Pure chocolade
- Kleine ballonnen (bijvoorbeeld waterballonnen)



Hoe maak ik het?

1. Blaas de ballon op.
2. Smelt de chocolade voorzichtig in de magnetron
3. Als alles bijna gesmolten is, haal je het uit de magnetron en roer je de overgebleven 'koude' stukjes er nog in.
4. Leg vetvrij papier of bakpapier op een bakplaat of groot bord. Je kunt eerst wat chocola erop doen om ronde 'spiegeltjes' te maken (een soort onderzettertje)
5. Vervolgens doop je de ballonnen voor ongeveer een derde/de helft in de chocolade en zet je ze op het chocoladespiegeltje.
6. Als ze allemaal klaar zijn, zet je ze in de koelkast, voor ongeveer een halfuurtje.
7. Daarna kun je ze eruit halen en moet je de ballon zachtjes leeg laten lopen. Niet hard lek prikken (daar gaat je bakje!), maar houd het knoopje tussen duim en wijsvinger en maak daar tussen een klein knipje met een schaar. Dan kun je rustig de lucht eruit laten en langzaam de ballon uit het chocoladebakje trekken.
8. Vul vervolgens je bakje met fruit, met ijs, met slagroom of met paaseieren 😊.

Eet smakelijk!

