

Kerstchocolade / Christmas bark



De boodschappen

360 gram melkchocolade

60 gram pure chocolade (rendieren)

60 gram witte chocolade (sneeuwpoppen)

rode smarties of m&m's

candy canes

sprinkels in kerstkleuren (Pipoos)

sneeuwvlok sprinkels (Pipoos)

suikeroogjes

Deze breekbare kerstchocolade is te leuk om te maken, met of voor de minimonstertjes! Je kunt er al je creativiteit in kwijt en de kids worden al dol als ze de ingrediënten zien ;) Wij kiezen rendieren, maar met witte chocola kun je net zo gemakkelijk sneeuwpoppen maken of misschien maak je ze allebei.

Zo maak je de kerstchocolade

Breek de melkchocolade in stukken en smelt het au bain marie.

Bedek een bakblik met aluminiumfolie en giet de gesmolten chocola er in.

Beweeg het bakblik zodat de chocola in alle hoeken vloeit, zet het even opzij.

Smelt de pure chocola, druppel een grote en kleine cirkels van je lepel op de melkchocola.

Druk ogen en neuzen in de rendierhoofden.

Trek oren uit het hoofd van de rendieren en geef ze een candy cane gewei zoals op de foto.

Strooi kerstsprinkels en de resterende candy cane stukjes op de nog natte melkchocolade.

Laat de chocola een nachtje harden, til het dan voorzichtig uit de vorm.

Nu kun je de chocola breken en gezellig inpakken als cadeautje, of ... lekker zelf opeten!

Fijne kerstdagen!

Kerstchocolade / Christmas bark



Shopping list

360g milk chocolate

60g dark chocolate (reindeer)

60g white chocolate (snowmen)

red smarties or m&m's

candy canes

sprinkles in Christmas colours (Pipoos)

snowflake sprinkles (Pipoos)

candy eyes

This breakable Christmas bark is so much fun to make, with or for the mini monsters! You can put all your creativity in it and the kids are already happy just by seeing the ingredients ;) We choose reindeer, but if you use the white chocolate you can easily make snowmen instead or maybe you make both.

How to make Christmas bark

Break the milk chocolate in pieces then melt the chocolate au bain marie.

Cover a baking tray in aluminum foil and pour the milk chocolate in the tray.

Tilt the tray so the chocolate runs into the corners, put it aside for now.

Melt the dark chocolate, drip 3 large and small circles from a spoon onto the milk chocolate.

Press eyes and noses into the reindeer heads.

Draw ears from the reindeer heads using a pricker then add candy cane antlers like in the picture.

Scatter Christmas sprinkles and the remaining candy cane pieces onto the still wet milk chocolate.

Allow the chocolate to set overnight then gently lift it from the tray.

Now you can break and wrap the chocolate for a present, or ... eat it yourself!

Happy Holidays!