

Hello Kitty chocolaatjes / Hello Kitty chocolates



We maken superleuke decoraties, voor op taart, cupcakes of ander gebak.

De boodschappen

200 gram witte chocolade + wat extra om te kleuren
voedingskleurstof, rood, geel en groen
optioneel gekleurde voedings-schrijfstiften
optioneel eetbare glitter

Zo giet je chocolade

Smelt 200 gram witte chocola au bain marie.

Giet de gesmolten chocolade in de vorm.

Schudt de vorm voorzichtig heen en weer en tik de vorm voorzichtig op het werkblad om luchtbelletjes (dus gaatjes) te voorkomen.

Zet de vorm 4 uur weg en laat de chocola goed hard worden in kamertemperatuur.

Keer de vorm om en druk de poezenkopjes eruit.

Met wat extra gesmolten chocola, een druppel voedingskleurstof en een klein kwastje kleur je de strikjes, rood, roze of geel.

Het neusje kan roze of geel zijn, de oogjes blauw of groen (schrijfstiften Dr Oetker).

Strooi eventueel eetbare glitter op de strikjes.

Veel plezier!

Hello Kitty chocolaatjes / Hello Kitty chocolates



We make super cute decorations for cakes, cupcakes or other baked goods.

Shopping list

200 grams of white chocolate + extra for colouring
food coloring, red, yellow and green
optional colored nutritional styluses
optional edible glitter

How to pour chocolate

Melt 200 grams of white chocolate au bain marie.

Pour the melted chocolate into the mold.

Shake gently back and forth and tap the mold carefully on the workspace to prevent air bubbles (holes).

Put the mold aside for four hours to allow the chocolate to harden at room temperature.

Then turn the mold over and press the kittens out.

With the extra melted chocolate, a drop of food coloring and a small paintbrush you color the bows red, pink or yellow.

The noses can be pink or yellow, eyes blue or green (ready made icing pens by Dr. Oetker).

If desired, sprinkle edible glitter on the bows.

Have fun!