

1. GHOST O' LANTERN (voor 6 ijsjes)

INGREDIENTEN

1 stukje oranje meloen of papaya
(om het gezichtje te maken)

Voor de vanille basis

1 kop halfvolle melk
¼ kop en 1 eetlepel room
2 eetlepels suiker
2 theelepels vanilla extract

Voor de chocolade basis

2 eetlepels water
1 eetlepel en 1 thee­lepel pure chocolade
1 eetlepel suiker
1 snufje zout
2 eetlepels halfvolle melk
1 eetlepel melk gemengd met 1 eetlepel ongeklopte slagroom

BEREIDEN VAN DE VANILLE POP BASIS

Roer de ingrediënten voor de vanilla basis goed door elkaar tot de suiker is opgelost.

BEREIDEN VAN DE CHOCOLADE BASIS

Roer in een middelgroot steelpannetje op lag vuur, het water, de chocolade, suiker en zout in circa 5 minuten goed door elkaar tot de chocolade helemaal is gesmolten (niet laten koken!)
Laat het mengsel vervolgens afkoelen (ongeveer 10 minuten).
Klop de halfvolle melk en het melk/slagroommengsel door het afgekoelde chocolademengsel en zet het vervolgens in de koelkast om helemaal af te koelen.

BEREIDEN VAN DE IJSJES

Maak met de Zoku Character Kit volgens de instructies met behulp van de meloen of papaya eerst het gezichtje in de Quick Pop Maker.
Zodra dit voldoende bevroren is dat het blijft zitten, plaats je de sticks in de Quick Pop Maker en giet je de mal voor ¾ vol met de vanille basis. Laat dit eerst volledig bevroren, giet dan de chocoladebasis er op tot aan de vullijn.
Laat ook deze laag helemaal bevroren voordat je het ijsje uit de mal verwijdert met de Super Tool. Smakelijk !

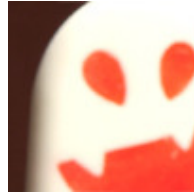
3. JUICE O' LANTERN (voor 6 ijsjes)

INGREDIENTEN

1 ½ kop jus d'orange
bruine marsepein (voor het gezichtje)

BEREIDEN VAN DE IJSJES

Volg de instructies van de Zoku Character Kit om eerst het gezichtje te maken. Om de tanden te maken, steek je eerst de mondvorm uit en snij vervolgens de tanden uit deze mondvorm. Plaats deze in de mal volgens de instructies. Plaats vervolgens de sticks in de mal en giet de jus d'orange erin tot aan de vullijn. Laat dit volledig bevroren. Verwijder het ijsje met de Super Tool.



2. SPIDER FUDGE (voor 6 ijsjes)



INGREDIENTEN

1 kop water
circa 60 gram pure chocolade (1/3 kop)
¼ kop suiker
1 snufje zout
¼ kop halfvolle melk
mengsel van 1 eetlepel melk en 1 eetlepel ongeklopte slagroom

Voor het witte chocolade web

¾ kop witte chocolade chips (smelt chocolade)
¼ kop kokosolie

BEREIDEN VAN DE WITTE CHOCOLADE

Vul een pan met water en breng dit aan de kook. Draai het vuur uit en zet een kleinere pan in de pan met water (au bain Marie) en klop hierin de witte chocolade en kokosolie door elkaar tot de chocolade helemaal is gesmolten. Haal de pan van het vuur en laat het geheel afkoelen.

BEREIDEN VAN DE CHOCOLADE BASIS

Roer in een middelgroot steelpannetje op lag vuur, het water, de chocolade, suiker en zout in circa 5 minuten goed door elkaar tot de chocolade helemaal is gesmolten (niet laten koken!)
Laat het mengsel vervolgens afkoelen (ongeveer 10 minuten).
Klop de halfvolle melk en het melk/slagroommengsel door het afgekoelde chocolademengsel en zet het vervolgens in de koelkast om helemaal af te koelen.

BEREIDEN VAN DE IJSJES

Haal de Zoku Quick Pop Maker uit de vriezer. Plaats de sticks in de mallen en giet de chocolade basis in de mal tot aan de vullijn. Laat dit volledig bevroren en haal dan het ijsje uit de mal met behulp van de Super Tool. Om het web te maken, druppel je de witte chocolade voorzichtig met een kleine lepel op het ijs in de vorm van een web.