

Zelfgemaakte bonbons

Voor 20 bonbons

Ingrediënten:

Voor de cups:

- 200 gram chocolade (puur)
- Een kwastje en/of theelepeltje
- 20 pralinevormpjes (papier) of mini cupcake vormpjes

Vulling 1:

- 75 gram boter
- 200 gram poedersuiker
- Munt-essence
- Groene kleurstof
- Evt. morkaboontjes of blaadje munt

Vulling 2:

- 75 gram melkchocolade
- 100 gram crème fraîche
- Eetlepel sinasappelsap
- Rasp van een halve sinasappel



Bereidingswijze

Cups:

Breek de chocolade in een kommetje. Zet het kommetje 1 minuut op vol vermogen in de magnetron. Even doorroeren en zo nodig nog een keer in de magnetron. Herhaal dit tot de chocolade goed is gesmolten. Doe de chocolade met een lepeltje in een cupje en bestrijk de randen goed. Dit gaat het beste met een kwastje. Zet de cup op de kop op een bord met bakpapier. Herhaal dit tot alle cups bekleed zijn met een laagje chocolade. Zet ze een half uur in de koelkast. Smeer de randjes nog een keer in met de gesmolten chocolade (zo nodig de chocolade even opnieuw smelten) Zet de cups weer in de koelkast. Probeer na een half uur voorzichtig of het papiertje eraf kan. Je kunt ze ook tien minuten in de vriezer zetten. De randjes breken snel. Dus voorzichtig peuteren..

Vulling 1

Breng de boter op kamertemperatuur, maakt zacht met een mixer. Roer de poedersuiker erdoor. Druppel een klein beetje muntessence erdoor en even proeven. Let op: niet teveel, max. een halve theelepeltje. Druppel een paar druppelen kleurstof er door tot je de kleur mooi vindt. Doe het mengsel in de [Lekue Decopen](#), vul de cupjes en doe er voor de sier nog een morkaboontje of een blaadje munt op. Deze bonbons smaken een beetje naar after-eight.

Vulling 2

Verwarm de chocolade au-bain-marie, dus een pannetje of kom boven een pan met een laagje warm (niet kokend) water hangen. De chocolade smelt dan vanzelf. Doe de crème-fraîche erbij als de chocolade is gesmolten. Doe de sinasappelsap en de rasp erbij. Het mengsel goed laten afkoelen zodat het hard wordt. Mengsel in de [Lekue Decopen](#) doen en de cups vullen. Ook hier kun je een chocoladeboontje op leggen of wat cacaopoeder erover strooien.

Bron: <http://huisvanbelle.nl/zelf-bonbons-maken/>