

Strawberry lollipops

INGREDIENTEN

ganache:

150 g slagroom

2 citroenen

2 limoenen

600 g witte chocolade

800 g witte chocolade

kleurstof



BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de room in een steelpan, rasp de schil van de citroenen en limoenen erin en breng aan de kook. Hak intussen de chocolade fijn. Als de room kookt, haal het van het vuur en voeg de chocolade toe. Roer het tot een gladde massa (ganache).
2. Laat de ganache afkoelen tot een stevigere massa en doe het in een spuitzak. Spuit nu de gewenste vormpjes vol, strijk de vormpjes glad af en doe indien mogelijk de lollystokjes erin. Plaats dit alles in de vriezer voor afkoelen.
3. Hak de rest van de chocolade fijn en doe dit in een metalen schaal. Plaats de schaal boven een pan met heet water en laat het rustig smelten. Doe van de gesmolten massa ongeveer 3 eetlepels apart in een schaaltje en voeg daar de kleurstof aan toe. Doe dit in een klein spuitzakje en de rest van de chocola in een passende bak. Vul het bakje zo hoog dat je de lolly's onder kan dompelen. Spuit nu al zigzaggend de gekleurde chocola er boven op (zie filmpje) en dompel de lolly onder en haal hem al draaiend weer omhoog. Laat het goed uitlekken en hard worden.
4. Serveer de lolly's op een mooi bord of een plateau met gaatjes.

Heb je het recept af?
Deel het op social
media en vergeet ons
niet te taggen!

Eet smakelijk