

Ingrediënten

100 gram mascarponeroom, 1 dl slagroom, 200 gram chocolade, 1 zakje vanillesuiker

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

zelfgemaakte bonbons

Vorbereiding

Basis bonbon: Smelt de mascarponeroom met de slagroom en breng het tegen de kook. Smelt de chocolade eveneens met de vanillesuiker en laat afkoelen.

Bereidingswijze

1. Kaneelbonbons. Gebruik melkchocolade. Roer er 1 tl kaneel door en klop luchtig. Massa in bonboncaisse spuiten met stermondje. Chocoladerozijntjes erop. 2. Rumkogels. Gebruik pure chocolade. Roer er 3 el rum (of 1 buisje rum-essence) door. Vorm tot balletjes. Door rumgrapefruit-hagelslag rollen. 3. Roomtruffels. Gebruik witte chocolade. Roer er 3 el nootkrokant door. Spuit in caisses met glad mondje. Suikerbloemetjes erop. 4. Italiaanse bonbons. Gebruik melkchocolade en 2 el amandellikeur (Amaretto). Met glad spuitmondje op kleine 'Amaretti di Saronne' koekjes of Weespermopjes spuiten. Glazuren met witte chocolade. 5. Sinaasappelbonbons. Gebruik butterscotch-chocolade en 2 el sinaasappellikeur of -siroop en 3 el gehakte geconfijte sinaasappel. Spuit in bonboncaisse. Taartsinaasappeltje erop. 6. Kokostruffels. Gebruik witte chocolade, 1 el banaanlikeur en 3 el geraspte kokos. Vorm balletjes en rol door geraspte kokos. 7. Kersenbonbons. Gebruik pure chocolade en 2 el kersenbrandewijn of amerenakersennat. Spuit toefjes in caisse. Cocktail- of amerenakers erop. Met hagelslag bestrooien. 8. Notentruffels. Gebruik melkchocolade en 4 el cashewnotenpasta. Vorm tot balletjes en haal door gesmolten chocolade. Direct een halve cashewnoot erin drukken.