

## Timing groep 2

### Jeneverbessenpuree

100g van de trosjes geplukte jeneverbessen

+ 50 g suiker

Zeef.

Vries minimum 3 uur in ijsblokjeszakjes

### & overschot pasta uit SOS Piet:

500 g bloem (cora)

3 à 4 eieren (afhankelijk hoeveel de bloem opneemt)

+ 2 el water + scheut olijfolie of 3 el olijfolie

+ beetje zout

mengen met kenwood met menghaak

+ 1 ei

1 l el olijfolie

(is zeer glibberig) kneden met de hand tot een bol

Gelijk in Italië uitrollen met een deegrol.

Inpakken in huishoudfolie

1 nacht in de koelkast (bloem moet rusten)

Terug uitrollen

Bollekes maken die in de pastamachine kunnen.



**Donuts**



**& cupcakes** met suikerglazuur uit koken = wetenschap, stap voor stap kookboek



met hosties,



marsepein



**& springles versieren**

**Tip van bakker Ronny:** Smeer met een borstel de bovenkant van de cakejes met opgewarmde confituur. Dompel ze in springles.



**Dit heb je nodig voor zoete clowntjes uit kokkie van solo,:**

- 1 eiwit + beetje water
- 250g bloedsuiker
- 1 pak prince koeken
- 1 zak witte marshmallows (buisjes)
- 1 kleine doos melocakes

Snoepveters +1 zak neusjes  
Decoratiebolletjes & Eetpapier



**Zo ga je te werk :**

Maak suikerlijm : Roer het eiwit los met de bloedsuiker & een scheutje water (met een klopper) in een grote kom.

Doe met een koffielepel een beetje suikerlijm op de prince koeken.

Zet hierop een marshmallow of een melocake vast.

Knip korte stukjes snoepveter voor het haar.

Leg met een borsteltje een beetje suikerlijm bovenop de marshmallow of melocake en plak de eindjes snoepveter vast.

Kleef een neusje erop als hoed.

Maak de oogjes met decoratiebolletjes of mini smarties.

Kleef een gebogen stukje snoepveter vast met suikerlijm voor de mond.

Knip een strikje uit eetpapier en kleef het onderaan vast met suikerlijm.



## Florentientjes uit kookie van solo, wittamer, stap voor stap kookboek

### Dit heb je nodig:

- 200g + 100 g Jacques callets
- \* 75 g rozijnen
- 75 g geconfijte gemberstukjes
  
- (mini) M&M, & mini smarties
- zilverkleurige suikerparels
- geconfijt fruit
- 1 groot vel aluminiumfolie of 1 groot vel bakpapier

### Zo ga je te werk:

fondantchocolade callets smelten op een heel licht vuurtje (stand 1!).

De chocolade zal dan langzaam gaan smelten tot max 45°C = iets warmer dan lichaamstemperatuur (voelen met pink).

Wanneer de chocolade gesmolten is, haal je de pan van het vuur.

afkoelen tot 33°C door de helft koude callets beetje bij beetje toevoegen



Leg het vel aluminiumfolie mooi open op de tafel of werkblad.

Schep wat chocolade op een koffielepeltje.

Met een tweede koffielepeltje laat je de chocolade

op de aluminiumfolie of bakpapier glijden, zodat je een mooi hoopje krijgt.

Druk heel lichtjes 2 mini smarties, een M&M enkele rozijnen, een stukje

geconfijt fruit & zilverkleurige suikerparels in de chocolade. Laat opstijven!



Versier je cake zoals je zelf wil (snoeptaarten)

Kook de zakjes suikerglazuur 10 minuten.

**Plaats het rooster met cake op een plateau.** Overgiet met suikerglazuur & smeer open.

Versier met smarties of M&M uit Sergio feest

# Chocoladefondue

## Boodschappenlijstje

250g fondantchocolade  
125 ml room  
\*\*\*

200g witte chocolade  
150 ml room  
Kersen, aardbeien,  
baby-ananas,  
druiven,marshmallows

Zet het keukengerei klaar:

Fonduestel + -vorkjes  
houten lepel  
schaar



# Chocoladefondue

## Dit heb je nodig:

250g fondantchocolade  
125 ml room  
\*\*\*

200g witte chocolade  
150 ml room

Kersen, aardbeien, babyananas,  
druiven,marshmallows

## Werkwijze:

1 Verwarm in een pan op het  
fonduestel stand 1 de room met  
de suiker .

2 Voeg de chocolade toe.  
Laat smelten.

3 Roer met een houten lepel  
tot alles goed gemengd is.

Doop de kersen, mini  
bananen,aardbeien, druiven,  
ananas, marshmallows in de  
chocoladesaus.

Laat de overtollige chocolade eraf druipen en jullie kun-  
nen beginnen smullen.

