



Schildje van chocola

Ingrediënten:

Poedersuiker
Marsepein: rood
Gesmolten chocola

Benodigheden:

Snijplank, marsepeinroller, modelleerpennetjes, mesje, spatel, koude stenen.

Werkwijze:

Een schildje van chocola maak je door eerst chocola in een pannetje te smelten. Giet daarna de gesmolten chocola op een ijskoude plaat en snijd met een mesje de schildjes eruit. Wacht niet te lang, want anders is de chocola te hard om te snijden.

Versier het schildje met letters van marsepein. Rol rode marsepein uit en snijd er dunne strookjes uit. Vouw de strookjes in de vorm van de letters.

Kijk voor meer recepten op zapp.nl/cupcakecup