

Paaseitjes

Ingrediënten

Paaseitjes:

- 40 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 100 gram amandelmeel
- 20 gram SteviJa Kristal[®]
- 1 eetlepel water
- ½ theelepel amandelaroma
- Gele kleurstof (verkrijgbaar bij de toko)

Paasbonbons:

- 40 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 100 gram amandelmeel
- 20 gram SteviJa Kristal[®]
- 1 eetlepel water
- ½ theelepel amandelaroma
- Gele kleurstof (verkrijgbaar bij de toko)
- Een beetje boter
- 160 gram Cavalier chocolade (melk of puur)
- Siliconen minimuffinbakvormpjes

Bereiding

Paaseitjes:

Meng met een vork het Zoetpoeder, amandelmeel en Kristal door elkaar. Voeg het water en het amandelaroma toe en kneed het geheel tot een rol marsepein.

Wikkel de rol marsepein in huishoudfolie en laat het een nacht in de koelkast rusten. Verwerk het marsepein tot paaseitjes of andere figuurtjes.

Tip: Voeg eventueel wat cacaopoeder toe voor een bruine kleur.

Paasbonbons:

Bereid de marsepeinvulling als aangegeven bij de Paaseitjes.

Verdeel de marsepein over de bakvormpjes en druk het met een lepel stevig aan. Zet de bakvorm 30 minuten in de diepvries. Haal vervolgens de ingevroren marsepein uit de bakvorm en bewaar de marsepein opnieuw in de diepvries.

Plaats een rooster iets onder het midden van de oven verwarm deze voor op 130 °C.

Maak de bakvorm schoon en voeg aan elk vormpje een likje boter toe. Breek de chocolade in stukjes en verdeel deze over de bakvorm. Zet de bakvorm met de chocolade in de oven en wacht tot de chocolade is gesmolten.

Haal de bakvorm uit de oven en roer het chocolademengsel in de vormpjes goed door elkaar. Haal de bevroren marsepein uit de vriezer en duw ze met een vorkje in de gesmolten chocolade.



Laat de bonbons 60 minuten afkoelen in de koelkast totdat de chocolade helemaal hard is geworden. Druk ze daarna voorzichtig uit de bakvorm.