

Chocolate bombs met Baileys recept

 ± 2 uur

 3 personen



Chocolate bombs ken je vast wel, maar in deze choco bombs zit een verrassende vulling verstopt. Dat is namelijk ganache met Baileys. Met chocolade bombs kun je heerlijke chocolademelk maken en het is al jarenlang populair om een scheutje Baileys bij warme chocolademelk in te doen. Daarom leek het ons een goed idee om heerlijke chocolate bombs met Baileys te maken! Lust je geen Baileys? Dan kun je het natuurlijk voor een drankje vervangen dat je wel lekker vindt.

Een ware verrassing

Het leuke aan een choco bomb is niet alleen dat je ermee warme chocolademelk kunt maken, maar ook dat je niet aan de buitenkant kunt zien wat erin zit. Daardoor is het voor de ontvanger van de chocolade bomb een echte verrassing als diegene de chocolade bomb in een mok met warme melk doet waardoor de bomb langzaam maar zeker opengaat. Het is dus niet alleen leuk om deze choco bombs te maken, maar ook om ze weg te geven.

Al met al is alles aan deze chocolate bombs leuk, lees dus snel verder voor onze variant met Baileys ganache en ga lekker aan de slag.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 6 theelepels cacaopoeder;
- Siliconen bolvorm;
- Bain marie pan;
- Spuitzak.

Overige benodigdheden:

- 150 ml Baileys;





écht alles om te bakken





écht alles om te bakken

en de cacaopoeder in de melk terecht, waardoor je Baileys chocolademelk krijgt. Roer de gesmolten bomb even door de melk heen en het genieten kan beginnen.

Baileys ganache over? Dit kun je ermee doen!

Heb je Baileys ganache over? Dan kun je dit ook heel goed als vulling gebruiken voor bonbons. Je krijgt dan dus Baileys bonbons. Wij hadden wel wat ganache over en hebben dit dan ook gelijk als vulling voor bonbons gebruikt.

Deel jouw chocolate bombs met Baileys met ons!

Ga je zelf met dit recept chocolate bombs met Baileys maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw chocolade bommetjes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers. En dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Siliconen Bakvorm Halve Bol Ø70x35mm (6) (Art.nr.: SF002)
- 1 x Hendi Bain-Marie Pan 1L (Art.nr.: 833032)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)

