

Kerstboompjes van schuim en chocolade recept

 ± 2 uur

 ± 1 uur

 8 personen



De chocoladezoen (ook wel bekend als mellowcake) is een heerlijk zoet hapje die je op elk moment van het jaar wel kunt serveren. Het leek ons leuk om voor Kerstmis van de zoenen schattige kerstboompjes te maken en zie hier het resultaat. Deze schuimzoenen zijn super lekker, helemaal niet lastig om te maken en kun je perfect tijdens een kopje koffie of thee serveren voorafgaande (of juist na) het kerstdiner. Hieronder lees je hoe je zelf deze lekkere chocozoenen kunt maken.

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- 120 gram bloem;
- 150 gram kristalsuiker;
- 40 gram witte basterdsuiker;
- 20 gram amandelmeel;
- 2 blaadjes gelatine;
- Molen de Hoop Nougatine;
- BrandNewCake Rolfondant Geel 250gr;
- Een mespuntje zout;
- Spuitmondjes 14, 11 (8-tands);
- Deegroller;
- 2 spuitzakken;
- 2 bakplaten;
- Bakpapier;
- Brandertje;
- Uitsteker met een diameter van 5 cm;



- Stervormige uitsteker.

Overige benodigdheden:

- 80 gram ongezouten roomboter, koud;
- 25 gram ei (eidooier+eiwit);
- 75 gram eiwit;
- 50 milliliter water.

Recept

Het maken van het zetdeeg:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Klop het ei los.
3. Meng de koude roomboter, basterdsuiker, het amandelmeel en het zout door elkaar heen.
4. Bestrooi het werkblad met wat bloem.
Tip! Gebruik niet teveel bloem.
5. Wrijf hierop de helft van het losgeklopte ei erdoorheen.
6. Meng daarna handmatig de bloem erdoorheen.
7. Meng handmatig het zetdeeg kort door tot het gezet is.

Tip! Het deeg is goed als er geen scheurtjes meer in zitten als je er pilletjes van draait. Heb je die wel?
Kneed het deeg dan nog even door totdat het soepel en egaal is.

8. Rol het deeg uit tot 3 tot 3,5 mm dik.
9. Steek hier met de uitstekers 8 rondjes uit.
10. Leg de rondjes daarna op een met bakpapier beklede bakplaat.
11. Bak de rondjes in 15 tot 20 minuten goudbruin en gaar.
Tip! De koekjes zijn goed als ze een bruin randje hebben.
12. Laat de koekjes volledig afkoelen.

Het maken van het Italiaanse schuim:

1. Week de blaadjes gelatine in water.
2. Doe 130 gram kristalsuiker en 50 milliliter water in een pan.
3. Kook dit tot het de temperatuur van 120 graden heeft bereikt.
Tip! Begin met de volgende stap als het goedje kookt.
4. Klop met een hoge snelheid in een keukenmachine het eiwit op.
5. Laat het eiwit een aantal seconden draaien.
6. Doe daarna 20 gram suiker erbij in en haal het pannetje met de suikersiroop van het vuur af.
7. Zet de machine daarna een tandje lager.



8. Doe daarna al het suikersiroop bij het eiwit in.
9. Doe de geweekte blaadjes gelatine er ook bij in.
10. Laat het goedje al kloppend afkoelen.
11. Blijf het mengsel doorkloppen, totdat je het verder gaat gebruiken.

Het spuiten van de kerstboompjes:

1. Pak 2 spuitzakken en bevestig aan de ene zak het grotere spuitmondje en aan de andere zak de het kleinere spuitmondje.
2. Verdeel het schuim over de 2 spuitzakken.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
4. Spuit met de grotere spuitmond 2 toeven op elkaar.
5. Doe dit 8 keer.

Tip! Dit wordt de onderkant van de kerstboom.

6. Spuit hier bovenop met de kleinere spuitmond kleine toefjes om mooie kerstboompjes te krijgen.
7. Brand de schuimpjes even voorzichtig met een brandertje.
8. Laat de schuimpjes daarna afkoelen in de koeling.

Tip! De vriezer heeft hierbij de voorkeur.

Het afwerken van de kerstboompjes van schuim en chocolade:

1. Rol de gele fondant uit op het werkblad.
2. Steek hier sterretjes uit met de stervormige uitsteker.
3. Smelt de chocolade au bain-marie tot 52 graden.
4. Haal de kerstboom schuimpjes uit de koelkast.
5. Giet over elk kerstboompje chocolade, totdat de boom volledig is bedekt.
6. Decoreer de kerstboompjes met de nougatine.
7. Zet op elke chocozen een gele ster.

Handige informatie

Geef de chocozenen cadeau!

Deze chocozenen kun je heel goed tijdens Kerst weggeven als een klein cadeautje. Zelfgemaakte cadeautjes zijn namelijk stiekem wel de leukste cadeautjes. Stop de schuimzoenen in een mooi [taartdoosje](#) en doe daar een strik omheen. Met een persoonlijk (kerst)kaartje erbij heb je een heel erg leuk aardigheidje om te geven. Het is trouwens ook een heel leuk idee om voor iemand die gek is op bakken de benodigdheden voor dit recept cadeau te doen. Print het recept erbij uit, maak er een leuk pakketje van en je hebt een super origineel kerstcadeau!





Wij vinden het schitterend om te bakken voor Kerstmis. Tijdens de feestdagen mag alles en pakken we extra groots uit, waardoor we op de meest fantastische recepten komen. Wat dacht je bijvoorbeeld van ons [gingerbread huisje met licht](#) recept? Of van deze [kerstboom cupcakes](#)? Met meringue kun je trouwens ook deze schattige [meringue kerstboompjes maken](#). Ben je benieuwd naar wat wij nog meer voor je in petto hebben? [Bekijk dan al onze kerstrecepten hier!](#)

Heb jij ook met ons recept lekkere kerstboompjes van schuim en chocolade met ons gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Geel 250gr.** (Art.nr.: BNC00006)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 11mm (Art.nr.: 482408)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 14mm (Art.nr.: 482411)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Aansteker (Creme Brulee) (Art.nr.: KP001)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø5cm (Art.nr.: 172357)
- 1 x PME Uitstekerset Ster set/3 (Art.nr.: SA701)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

